GOSPODARSKI POUČNIK

ILUSTROVANI ČASOPIS

ZA

POLJODIELSTVO, VINARSTVO, VINOGRADARSTVO, VOĆARSTVO,
DOMAĆE GOSPODARSTVO, VRTLARSTVO
I GOSPODARSKO OBRTNIŠTVO

SU 51 SLIKOM

ČETVRTI TEČAJ 1885

UPRAVLJAO
P. L. BIANKINI

UREDJIVAO
N. ŠIMIĆ

SURADJIVALI:

Bućić Aćim profesor gospodarstva u S. Michele. — **Dudan Mate** profesor kemičke-technologije u Blata. — **Fabrio Nikola** uč. gospodarstva u Trogir. — **Gavrilović Sv. Lj.** sekretar srpskog poljoprivriednog družtva u Beogradu. — **Gundulić Barun Franjo,** vlastelin u Dubrovniku — **Pexider Gustav** profesor gospodarske kemije na kr. gospodar. šum. učilištu u Križevcih. — **Prato Barun Iv. Napol.** oenolog i bivši urednik „Revue Antiphylloxèrique internationale“ u Camporeale. — **Pavlica Ant.** prof. Nautičke škole u Dubrovniku — **Radić Franjo** technički uč. Korčula. — **Russi Aleksander** profesor na kr. gospodar šumarskom učilištu u Križevcih. — **Šugh Žiga** upravitelj Ratarnice u Križevcih. — **Thallmäyer H. Viktor** prof. mekanike na kr. gospodar. Akademiji u Altenburgu. — **Ubl Josip** kr. zdravstv. viećnik i profesor živinarstva i živinogojstva na kr. gosp. šumar. učilistu u Križevcih. – **Vichodil Gust. August,** ravnatelj kr. gospod. šum. uč. u Križevcih. — **Vežić Nikola.** gosp. i šum. u Drnišu.

ŠIBENIK — ZADAR
VLASTNIK I IZDAVATELJ P. L. BIANKINI

BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA“
1885.

GDJE JE ŠTO?

A. Uvodni i poučni članci:

B. Svaštice.

C. Odgovori na pitanja.

(U kazalu navedeno je o čem se bavi odgovor).

*) Odgovori od 110 do 114 tiskana na strani 4, jesu odgovori na pitanje od lanjske godine.

***

Ostalo pitanje dolaze na riešenje u broju 1 od buduće godine.

D. Slike.

(U svakom broju nalazi se i tumač svake pojedine slike).

E. Gospodarske viesti.

F. Metereologička opažanja.

G. Otvoreni dopisi.

Godina IV. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 1

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkuštva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakà na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upravuelystvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Siečnja 1885. — Ciena je listu 3 fiorina na godinu — ŠIBENIK, 1 Siečnja 1885.

Naši suradnici.

Bučić Aćim profesor gospodarstva na Hvaru.
Dudan Mate profesor kemičke-technologije u Splitu.
Fabrio Nikola uč. gospodarstva u Trogiru.
Gavrilović Sv. Lj. sekretar srpskog poljoprivriednog družtva u Beogradu.
Gundulić Barun Franjo, vlastelin u Dubrovniku.
Pexider Gustav profesor gospodarske kemije na kr. gospodarsko-šumarskom učilištu u Križevcih.
Prato Barun Iv. Napol. oenolog i bivši urednik „Revue Antiphylloxèrique internationale“ u Camporeale.
Radić Franjo technički učit. u Korčuli.
Russi Aleksander profesor gospodarstva na kr. gospodarsko-šumarskom učilištu u Križevcih.
Šugh Žiga upravitelj Ratarnice u Križevcih,
Thallmayer H. Viktor, profesor mekanike na kr. gospodarskoj akademiji u U. Altenburgu.
Ubl Josip, kr. zdravštveni viećnik i profesor živinarstva i živinogojstva na kr. gospodarsko-šumarskom učilištu u Križevcih.
Vichodil Gust. August, ravnatelj kr. gospodarsko šumarskog učilišta u Križevcih.
Vežić Nikola, gospodar i šumar u Drnišu.

Uz navedene imade još toliko častne gospode, koje nas obdaruju metereologičkim opazkam, dopisim viestim, i gdjekojim člančićem

Uprava.

Gospodarsko vjeresijsko pitanje.

Srdce puca od žalosti, kad se pogleda po seoskim občinam, a i po gradovim, kako velike imovine iz ruke u ruku u bezoienu prolaze, kako kamatništvo sve više zauzima maha, tišti seosko pučanstvo poput najcrnije more, i sisa ga poput najljuće pijavice.

Svi priznaju, da se dalje ovako nemože, i traže lieka, da zaprieče, ako ne propadanje, a ono izseljivanje. — Mnogi su se dapače nadali lieka od zakona proti kamatništvu, al su kamatnici našli melema zakonu, i kamatare, kao i dosad. A po nekim ovećim varošicam, gdje je oskudica novca, sudac nemože da sudi s kamatništva ni 12 ni 15 po sto.

Danas polaže se najviše nade u zemljištnike, jer vjeruju da će se zemljištnicim podići kredit, bud da će biti laglje nabaviti novca na zemljište. Uzmimo u pretres ovo pitanje, da vidimo koliko je temeljita gori označena nada.

Računa se da je naše tlo i zemljište obterećeno su 25 po sto njegove realne vriednosti, po tom ostalo bi još za kredit otvoreno 75 po sto. Ali od realne vriednosti odbija se 25 po sto za troškove i druge, u slučaju eventualne nesolvencije, po tom današnji kredit našeg tla i zemljišta bio bi 50 po sto. Da je jasnije: zemljište koje je vriedno 100 for., obterećeno je poprieko su 25 for., troškovi i druge u slučaju nesolvencije 25 for., a pravi kredit tla, ili zemljišta 50 for., to će reći da bi se na zemljište ili tlo vriedno 100 forintih, po uredjevinim zemljištnicim moglo još dobiti 50 forintih.

Dvie su glavne stvari, koje valja iztaknuti:

1. Naša zemljišta su previše parcelirana, pa bi se težko mogla naći takova vjeresija, koja nebi tištila gospodare, jer na posve čisti zemljištnik, težko, da bi se za seoske občine našla glavnica izpod 6 po sto. A ovo je već previsoka kamata za gospodara, kojemu se glavnica izplaća najviše su $2 \frac{1}{2}$ ili 3 po sto.

2. Procjenom označeni realni kredit, nije baš realan kredit zemljišta, već je odnosan mjestnim odnošajim, na koje uvjek uplivaju kamatnici.

Naše je cvrsto uvjerenje, da će korist zemljištnika po seoske gospodare biti jedino odnosna, a da će učvrstiti u posjed kamatnike.

Štedionice i slični novčani zavodi, nebi takodjer pomogli seoskom gospodaru, u koliko su na tih zavodih kamate povisoke, i traže takovu jamčevinu, koja sputi gospodara, a zajam nije brz, kako što gospodaru često trebuje.

Imale bi se občim zakonom ustanoviti seoske vjeresijske zadruge, koje bi svoju temeljnu glavnicu dobile od države ili od drugih jačih zavoda nastojanjem države, a od kojih bi svaki gospodar morao biti dioničarom suraznierno svojoj imovini.

Ovakovih seoskih vjeresijskih zadruga nebi imala biti svrha da pozajmljivaju gospodarom velikih svotâ, već jedino, da im priteču na brzu ruku u pomoć, s malimi zajmovi, izmedju sjetve i žetve, kad su obično gospodari bez novaca, i kad jim se je pod moraš obratiti kamatniku, koji jim podkraj i kosti oglodja.

Ovakove seoske vjeresijske zadruge imale bi imati članove jedino medj seoskimi gospodari dotične občine, i oni sami upravljati vjeresijom, koja se nebi imala osnivati na posjed tražioca, al na njegovu realnu potrebu, pa bi se često moralo uzimati u obzir osobni kredit.

Uzajmljivajuć gospodaru uz 4 postotne kamate na 25 godišnju amortizaciju izkopalo bi ga iz ruku kamatnika i uzdiglo, a zadruga bi povećavala svoju temeljnu glavnicu postotkom dividenda ili obvezanom članarinom.

PODLISTAK.

Svietska vina

piše za „Gospodarski Poučnik“ prof. **Px.**

(Nastavak vidi broj 24 god. 1884).

U Njemačku pa Austriju šilje se šampanjac u košarah iz vrbinog pleteža po 50 i 25 boca, u Ameriku šilju se košare sa 75 i 100 boca, u Englesku ponajviše u škrinjah sa 36-96 boca. Kina i Japan zahtjevaju košare sa samo 12 boca, a u Francuskoj prodaje se obično u košarah sa 25 komada, dočim se za porabu Pariza sgotovljaju male škrinje sa 6 boca. U ostalom producira se šampanjac većim djelom na naručbu, tako da se prema zahtjevu konsumenta u pojedinih zemljah, mogu u produktu stanovita zahtjevana svojstva gledom na njegovu jakost, punoću sladkost i tek podati. U Francuskoj traži se šampanjac ni prežestok, niti presladak. Za Austro-ugarsku, Njemačku i Rusiju pravi se osobito sladak, dočim Englezi ljube žestok i vrlo slabo osladjen šampanjac.

U Champagni razlikuju 3 vrsti šampanjca: Crêmant, Mousseux i Grand mousseux. Crêmant pjeni se najmanje; Mosseux pjeni se već mnogo više, te se diže pošto je čep odstranjen preko ruba boce; grand mousseux tjera čep sa još većom silom i većom detonacijom, te se jošte pjeni intensivno i u čaši. Pokusi sa manometrom pokazaše da mousseux mora 4-4·5, a grand mousseux 4-5-5 atmosfera tlaka sadržavati; vino izpod 4 atm. je crêmant. Maximum tlaka u boca je 6 atm., jer se kod 7-8 atm. boce već razprskaju. — Pravi se takodjer svietlo crvenkašti šampanjac, kojeg nazivlju „Rose,“ a bojadišu ga sa mastilom „Fisures,“ koje se u istoimenom francuskom gradu u veliko pravi.

Fabrikacijom šampanjca bavi se znatan broj velikih tvornicah u gradovih: Rheims, Epernay, Ay, Mareuil, Chalons-sur-Marne, Avize itd. a mnoge od ovih firma su svietskog glasa. U Rheimsu su znamenite firme: Veuve Cliquot, Louis Röderer. H. G. Mumm & Comp., Steidsieck & Comp., Ruinart père & Fils, Krug & Comp., Fisse itd.; u Epernay-u: Moét & Chandon, Chanoine, Fréres; u Chalons-sur Marne: Jacquesson & Fils itd.

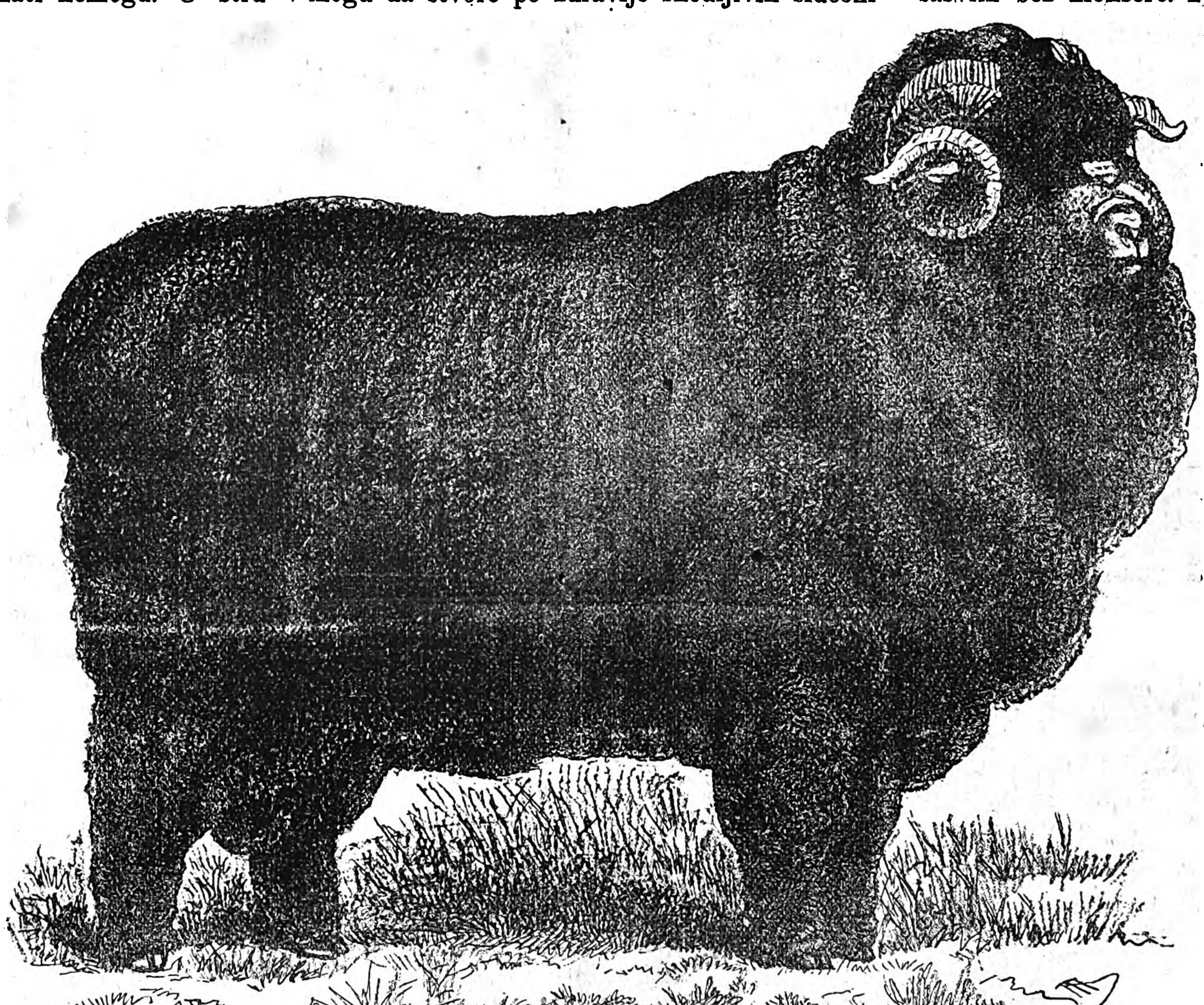
Šampanjac razlikuje se od svakoga drugoga vina, time, što sadržuje veliku množinu uglične kiseline, koja je stranom u tekućini raztopljena, a stranom izpunjuje prostor izmedju vina i čepa. Taj plin prouzrokuje velik tlak u boci, te tjera čep sa detonacijom u zrak, ako se žica, kojom je on na boci pričvršćen, odveže. Čim je vino oslobodjeno tlaka, dižu se mali mjehurčići uglične kiseline na površini tekućine, prsnu vodje, te povuku male množine ove u sitnih česticah sobom u vis, usljed čega se iz otvora boce diže prozirna bjela magla. Uglična kiselina drži se u ostalom duže vremena raztopljena u vinu i pošto je tlak već odstranjen, te prouzrokuje poznato pjenušanje ili mousiranje, koje se sastoji u dizanju malih mjehurčića tog plina na površinu. Ti se mjehurčići osobito rado razvijaju na stjenah čaše, a svaka porozna tvar, kao kruh ili biscuit utaknuta u vino prouzroči intensivno razvijanje istih Držimo li čašu napunjenu šampanjcem u jednoj ruci, te udarimo li dlanom druge s čašu, to se odmah pojavi pjena na cjeloj unutarnjoj površini čaše; tim naime što čašu bržo tisnemo dole, a tekućina nemože odmah da sliedi to gibanje, nastane za čas prazan ili bar razredjen prostor izmedju čaše i tekućine, u koj uglična kiselina iz tekućine prodre te pjenu prouzroči.

(Sliedi).

O kultiviranju učiteljskih silâ za strukovne gospodarske zavode.

Dobar ili hrdjav uspjeh jednog strukovnog zavoda zavisi koli od njegovog ustrojstva, toli i od učiteljskih sila na njemu namještenih. Od učitelja sve se zahtjeva, a za njihovu se izobrazbu posve ništa nemari. A plod nepada daleko od stabla. Neprekidna služba nedopušta niti za kratkih ferijah, da se siromah malko ogleda po svietu i da se putovanjem za novi rád okriepi, i svoja izkustva preko običnog obzorja popuni i razširi. Drugdje baš tjeraju učitelje praktičkih struka, da u vrieme praznika putuju i, da se tjelesno i duševno kriepe; drugdje davaju znatne podpore za poučna putovanja, znajući dobro, da se svaki novčić u tu svrhu izdan stostruko naplaćuje. Smatra se za veliku blagodat, ako se može strukovnom učitelju podulji dopust podieliti. Tko želi to vrieme za putovanja upotriebiti, neka putuje, ako mu vlastita sredstva dopuštaju da si taj „lukus" pripušti. Nu plaće strukovnih učitelja su takove, da na poveća putovanja niti pomisliti nemogu a kojega je Bog blagoslovio povećom familiom, neufa se mnogo ni šetati, da mu postolarski račun nenaraste preko glave. Nije čudo. da uz takove okolnosti često najbolje mlade učiteljske sile doskora omlitave i da se nad nivoom obične „šulmajsterije" uzdržati nemogu. U strukovnih listovih često se ventilira pitanje ob obuci mladeži u gospodarstvu, ali o uzgoji učiteljskih silah; o načinu kako da se one potaknu na samostalni râd, kako da se uzdrže u svježosti, usavršujuć se neprestano prema napredku njihove struke, neima te neima govora. Ako se je podielilo nekolicini mladića stipendijah za „Bodenkultur Hochschule" u Beču, ili za vinogradarsku školu u Klosternenburgu, misli se, da je sve učinjeno, što je za naraštaj strukovnih učiteljskih sila potrebito. Abiturienti prepuste se ili posve sami sebi ili se pako namjeste kao učitelji na koji strukovni zavod. Ovim se dodieli kao najmladjim što veći broj satih, često i takovih, koji niti u njihovu struku nezasjecaju, pa sada neka žvaču ono, što su netom težkom mukom progutali. Kako će u tudjini stečeno znanje probavljati, kako će ga na korist domaćega gospodarstva upotrebljivati i usavršivati — zato neboli nikoga glava. — Mnogi mladi strukovni učitelji videći se sami sebi prepušteni bez podpore, bez vanjskog poticanja, počima smatrati svoje učiteljsko zvanje pukim mehaničkim poslom; on vrši svoje dužnosti bez oduševljenja, bez ikakovog zanosa, kao rob, koji radi, jer raditi mora.

I tim sam završio, nu nebi škodilo da se ovo pitanje baš svojski i taj i ovkraj Velebita uzme na sito i rešeto. **Ž. Š.**



Slika 1. *Vermont merino-ovan.*

Ima li se vino procediti ili bistriti.

Mnogi još nisu na čistu dali je bolje prociedivati vina na cjedila ili jih bistriti sa bistrilim.

Na ovakovo pitanje neda se s puta odgovoriti, bolje je izložiti svaku.

Prociedjivanjem vina izlaže se skoro uvjek vino uplivu zraka. Ovaj doticaj vina sa zrakom upliva osobito povoljno na mlada, nezdriela vina, uskori njihovo zdrienje, a često jih izgladi na nevjerojatan način. Da bi se ovakova vina bistrilo sa bistrilim, nebi za ništa uzdriela, a i izgladila bi se posve malo. Mlada; uzdriela vina ako je za procjedjivanja uplivao na njih kisik od zraka, nakon par dana poklen su prociedjena pomute se na novo.

Jeli daklen vino odmah za razprodaj bit će savjetnije bistriti ga sa bistrilim; a u protivnome slučaju prociediti ga. Niti one vrsti vina, koje obiluju miomirisom nesmjedu se procjedjivati, jer u doticaju sa zrakom ili gube ili se alterira njihov miomiris. U obće rečeno svi jači vinogradari puno više procjedjivaju vino, nego li ga bistre; obično za stajanja u podrumu samo se prociedjuje vino, a samo onda kad se vino ima lievati u staklenice bistri se sa bistrilom. Prociedjivanjem, premda teče posao puno brže, jer se za čas dobiva bistro vino, nije ipak nikad vino one jasne bistrine, koje je, kad se izbistri kojim bistrilom.

Bistrenjem glade se vina i u toliko, što se odstrani iz vina jedan dio treslene kiseline (tanin), a to je osobito dobro za vina, koja obiluju taninom. Crna vina bistre se brzo, al trpe na boji.

Vina koja nisu posve prevriela, ili su preveć mutna s taložine, ili imadu puno ugljične kiseline, koja se postepeno izlučuje nisu za bistrenje sa bistrilim, valja ih procjedjivati.

Od svih bistrilâ najbolja su ustrojna bis strila (bjelanac, lâine i slična) jer se ne tope u vinu, a spajaju se ako ništa drugo sa treslovinom i tim mienjaju donekle množinu sastavinâ vina, dočim zemljana bistrila djeluju samo mekanički, a neka se takodjer tope u vinu, i mogu da stvore po zdravlje škodljivih slučenina. Još će mnogi pitati. dali se gubi više vina bistreć vino ili prociedjivajuć ga. Prociedjivanjem gubi se puno više nego bistrenjem, i to tim više, čim je manja kolikoća vina, koju se prociedjuje. **J. N. Prato.**

Ikricavost.

Od kad se sveviše udomljuje svinja, odtad se ova bolest na njoj češće pojavlja. Premda nema lieka proti ovoj bolesti, dobro je o njoj prozboriti, da joj se doznade uzrok i da joj se na kraj stane. Divlje svinje netrpe po ikrici, kao ni one svinje, koje se u stadu hrane po pašnjacim ili šumam; pojavlja se obično na svinje, koje živu po stanovih i koje ili se hrane ili ruju po ljudskim izmetinam.

Ikrice (*Cysticercus cellulosae*) razvijaju se iz zametka od trakavice (*Taenia solium*); svinje primaju jih ljudskim izmetinami. Opisivati potanje ovu neman, nekoristi nit najmanje, nu dobro je, da se znade kako napadaju svinje, i kako se može prepoznati, ako je svinja bolestna.

Na sluznicam, na spojnicam i medj mišicam nalazi se često sitnih prištena, punih krvi u veličini prosa ili slanutka, ali vanjskih znakova nema, kad bolest koraknе onda probliedi služnica u ustih i postane sluzava nateče vrat, odeblja jezik, smrdi dah, štetine se na vrhu ciepaju ili mjestimice poodpadaju, dihanje je težko i hrapavo; a često oteku trepavice. Unatoč ovakovome stanju, svinjče jede kao najzdravije, nego u ovakovu slučaju crkne ili od kapi po ikricam, koje su u srdcu, ili zadušeno po ikricam, koje su u plućah. Inače, uz svu hranu iznemogne pod ikricam i propadne, ali pri koncu izgubi volju za jelom.

Zapriečit će se ova bolest u svinjah, ako se nedopušta da se hrane po djubrištim na kojimi dolaze ljudske izmetine.

Koliko je zlo što svinje obole ovom bolestću, opet je veće zlo, što čovjek ako jede ovakove svinje može da dobije trakavicu. Doduše zabranjeno je zakonom razpродavati ikricavu svinjetinu. no kad je bolest u zametku hoće se osobite vještine, da se na oko razpozna. Al ima sigurno sredstvo proti ikricam, kuhanje u kipućoj vodi. U dobro kuhanoj krmetini ubijane su sve ikrice.

Zaključci medjunarodnog antifilokseričnog sastanka u Turinu.

(Nastavak vidi Br. 24 „Gosp. P.")

19. Vinogradi, koji se naplave nisu nigda sasvim bez filoksere. Pojavili se filoksera preko lieta, moraju se naplaviti svake godine. Ako se ja poplavilo bistrom vodom, onda poplavi valja dobro podjubriti, ako je voda bila mutna, kaljužna, onda netreba djubriti. Ovakovim naplavljivanjem i posve oštećene loze, oporave se u tri godine.

20. Troškovi naplave mienjaju po tom, dali voda dotiče sama koritom ili ju je uzdizati sa strojevim. — U prvom slučaju troškovi sižu na 56 do 70 forintih, a u drugom na 235 do 470 forintih, neuračunavajuć djubrenje, koje stoji do 140 for.

21. Posve je težko poplaviti vinograd, jer se za hektar vinograda hoće na dan 1000 kubičkih metara vode. U Francuskoj poplavilo se je 1883 godine 17,792 hektara.

22. Na sipkim pjeskuljam (pržinam) loza podnosi filokseru, jer ju piesak ubija.

23. Malo ima takovih pjeskulja, jer mora da su aluvialne, kremenaste, dosta vlažne hranise i barem 60 centimetara debele.

24. Stvarati umjetnih pjeskulja ili nanašati pjeskulje oko loze štetno je i nekoristno.

25. Valja prokušati pjeskulje jer kvaternarne, pliocenske i miocenske pjeskulje neodgovaraju svrsi.

26. Sumporni ugljik rabljen u svrhu podpunog razkuženja. a u mjeri od 140 do 300 gr. po metru četvornom ubija i filokseru i lozu.

27. Su 160 gr. sumporna ugljika su tri navratka ili su 300 gr. četiri navratka ubija se posve i loza i filoksera, ako osobiti odnošaji neprieče taj učinak.

28. Na litičastom tlu, one loze, koje su do pregrade ili meteriza nećuju sumporni ugljik, osobito ne, ako su mrtvi zidovi. Takove loze valja opetovano razkuživati. Težko poluči se podpuno razkuženje.

Loze na posve strmu zemljištu dadu se težko razkužiti, kao one kraj mrtvih zidova.

29. Sumporni ugljik prodire čak do 5 metara dubine na osrednjim zemljam sa propustnom zdravicom i ubija filokseru, dočim iz težkih zemlja bježi na površinu i djeluje smrtonosno jedino, ako se opetovano i često razkužuje.

30 Najbolje djeluje sumporni ugljik na osrednjim zemljam, najslabije na gnjilastim, vlažnim zemljam.

31. Ključice mogu se posve dobro i bez ikakove štete razkužiti sa 214 do 322 gr. sum-

porna ugljika na kubički metar prostora, uz 36 satih stanjanja. Podpuno se razkužuju, ako se na isti prostor rabi ½ do 50 grama cyanvodika, uz ½ do 2 ure stajanja, ili u vlažnom prostoru pri toplini 44 do 46 stupnjeva Celsiusa, uz 6 satih stajanja.

32. Najosjetljivije biline mogu se razkužiti u nadzemnom dielu, ako se drže ½ ure u prostoru od 1 kub. metra sa ½ grama cyanovodika. Podzemni dio (žile i zemlja) razkužuje se, ako se urone za uru vremena u vodi, u kojoj je raztopljeno po litru 2 grama sumporno pepelikova ugljika i 1 gram uglično sumporna etera.

33. Uz malo pomnje, razkuženje dade se izvesti. Uglično sumporni eter smrdi jako.

34. Glede uspjeha raznih zareznikomoraca pri djelomičnom razkuženju, ostaje se pri francuskim iztraživanjim prikazanim na kongresu u Bordeaux.

Vodilo se nešto razprave glede 2 članka, a pri razpravi 13⁰ članka govori. Mauillefert i Lichtenstein u vriednosti sumporin uglika i o troškovim razkuženja. Foëx, Rovasenda itd. opiru se brojevim 20 članka i o 22 članku vodila se je duga rasprava u kojoj su ponajviše sudjelovali Vannucini i Trevisan. *(Sliedi).*

ORANJE.

Većina drži oranje za stvar laku, dugotnu, koju svak može, da obavi, a nemisle, da od dobre orbe sve zavisi. Da oranje ispane dobro valja nastojati:

1. Da plug brazdi ravno u smjeru označenom. Hvata li plug jače desno ili lievo nesamo što ostanu nepravilne brazde, al je puno teže orati, jer čim je krivlja crta kojom plug brazdi, tim je jači odpar.

2. Da plug hvata s jednog na drugi kraj jednako duboko.

3. Da se iz brazde izvadi sva zemlja do mrvice, i da crta koju odsieče crtalo gleda posve okomito sa na dno brazde.

4. Da striza pada na način da izmedju nje i površine oranice ostane kut od 40 do 50 stupnjeva. Nevalja niti da je striza posve, niti premalo prevrnuta.

5. Da je svaka brazda odnosno svaka striza jednako široka. Širinu brazda opredjeljuje narav zemljišta.

6. Da se okretaji (uvratine) neuzmu preširoki, jer se onda preveć dangubi; i da teču uzporedno, inače ostat će na koncu trokutasti komadi, što otegoćuje oranje.

Da se označeni uvjeti uzmognu ispuniti hoće se dobar plug, t. j takav plug koji nema betega na sebi a reže i prevrće dobro rez, i vješt orač. Nesmje se pustati da ravna plugom prvi nadošli, ili takav koji neima oko, jer u tom slučaju oranje neće ispasti dobro. Širinu brazdâ, širinu slogova i dubinu brazdâ označuje gospodar sam unaprjed. Nevalja se podništo pustiti u svačije ruke; a barem doklen se uputi oranje hoće se nadzora. Ispane li hrdjavo orba, onda dosliedno ispada zlo i žetva. Oranjem ima se raztvoriti zemlja uplivu vazdušninâ, djelovanjem kojih stvaraju se rudne soli, koje su hrana bilinam. A nestvorili se u zemlji rudnih solih, neće bilje imati hrane, pa će izjaloviti.

— t. —

SVAŠTICE.

Gliste u loncih tamane se na sliedeći način. Kuha se 8 do 10 divljih kestena (magjala) u litar vode, pa se ukropinom zalije zemlja. — Tvrdi se, da gliste odmah poskapaju.

Zašto kokoši kljuju jaja. Mnogi neznadu raztumačiti zašto se medj kokoši pojavlja kljuvanje jaja, kao zarazina ili baštinstvo, a oni su sami tomu krivi. Tko je navik jesti rovita jaja ili drugčije troši jaja, na način da lupina ostane ciela, pa te ciele lupine baca na djubrište, uzrokom je da se kokoši priviknu kljuvanju. Kokoši radu jedu vapnenaste tvari, jer jim je to potrebito za stvaranje lupine, al osobito rado jedu komadiće od lupine. — Nadju na djubrište cielu lupinu kljuju ju, al se tim priviknu kljuvanju, pa izkljuju i jaja koje snese. Valja dakle izmrviti lupine, koje se davaju kokošim.

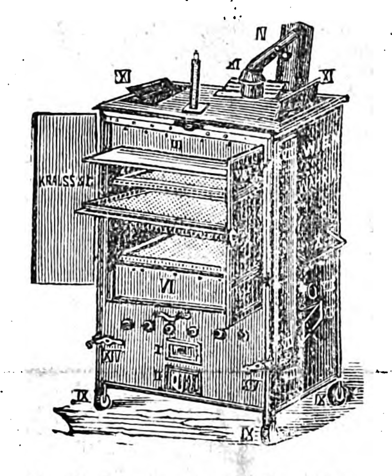
Obrana od gnjiloće (peronospora). U zadnje vrieme razširila se je peronospora strašno i nanaša neprocjenjive štete gospodarom. Grof Mocenigo priobćuje, da domaće loze navrnute na amerikanske, osobito na vrst *cordifolia* netrpe po peronospori.

Mišomor izvrstan a posve jeftin jeste mišinac (mišnjak, trpunjac = Cynoglossum officinale). Na mjestu gdje dolaze miševi ili gdje se kote postavi se nekoliko listova ili komada žile od mišnjaka, pa će miševa nestati Mnije da miševa nestaje i da crkavaju jer jih mišnjak omanta. Ima ga svudi a prodavaju ga u prahu i po liekarnam.

Koliko može biti trichina u jednom svinjčetu. Kako se bržo i neizbrojivo množe ove životinjice u svinjam, koje mogu da budu ubitačne i po čovjeka, ako jede slabo kuhane krmetine, od svinje, koja je bolovala trichinam, najbolje će dokazati sliedeći brojevi. U stotinam preparata od mišica bolestnim trichinom, a koji su težili 1 gram nadjeno je poprieko 350 trichina. U 10 grama mišica 3500, u 1 kilogram 350,000, a u 50 kilograma mišičnog mesa, što obično ima u svinji nalazi se dakle 17,500,000 trichina.

Kad je zabranjen lov u Dalmaciji. Na šljuke i vodene ptice od polovice travnja do konca srpnja, a na svu ostalu divljač od veljače do konca srpnja. — Iz Hrv. Gospodarskog Koledara za god. 1885 od prof. A. Russi-a.

Tove se kokoši u osam dana na sljedeći način. Napravi se oniski kokošnjak iz lietva nešto dvie stope nad zemljom, pa mu se po dno raspe drvena pepela (luga), koji se svaki dan promienjuje. Tovi se perad sa mliekom i ukuhanim pirinčem (rižom). Ili se kuha pirinač u mlieku, ili se daje napose mlieko, a napose pirinač ukuhan u vodi. Nuzto još dobije danomice svaka glava 1 gram sode (uglično kisela natrana) i dva puta na dan friške vode do sita. U osam dana kokoši (osobito pilići i kapuni) utovljeni su posve, a meso jim je meko i posve tečno.



Slika 2. *Sušara za voće „Phoenix."*

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Vermont merino ovan vidi se na našoj slici 1 strana 2. Kako je već rečeno merino ovce porieklom su iz Španjolske, a odlikuju se finom vunom. Danas su poznate pod različita imena kao: Negretti merino, Infantado, Mauchamp, Rambouilliette itd. Naša slika predočuje nam Amerikanski ili Vermont merino, koji prednjači svim našim merino, premda i on potiče porieklom iz Španjolske. Evropejski merino nemogu nikako da se natiču sa amerikanskimi. — Naši ovnovi teže 60 do 100 funtih, amerikanski teže 120 do 180 funtih; a šta da se reče od vune. Ona je finija od naše, a oprano runo jedne ovce teži najmanje 5 kilograma. Amerikanci, koji prednjače u svemu dali su nam i ovom prilikom primjer što se može učiniti, kad je volje i rada. Jer su evropejske ovce uvedene u Americi početkom ovog vieka, pa su ipak tako nadkrilile naše ovce, da se mi s njimi nemožemo više takmiti. Oni su poboljšali svoja stada stranom pametnim križanjem raznih pasmina, a stranom pomnjivim uzgojem, dobrom hranom i njegom. Bilo bi po nas dobro, kad bi se samo djelomično ugledali u amerikance, koji su ljudi kao i mi, al imadu više volje i više ustrajnosti. Naši pašnjaci su pitni, naše podneblje je blago, pa bi se mogla naša stada, koja su danas žalostna, uzdići i poboljšati na način nešamo, da nam budu davati više koristi, al da budu i primjerom za druge. Mi nemožemo niti povjerovati, uz koliku cienu amerikanci razpropadavaju svoje ovnove za razplod, jer kod nas ovan za razplod i za klaonicu ima istu cienu.

Sušara za voće „Phoenix." Pusto li se voća kod nas baci nedosušena ili pregnjila, a pusto li voća pojedu svinje, neda se niti vjerovati. — Mnogi drugi narodi bili bi sretni, da mogu proizvesti toliko koliko se kod nas baci. Što puno stvarih kod nas po zlu ide dva su razloga: *a)* na neuku, jer nevjerujemo, da se u svietu svaka i najmanja stvar dade unovčiti, *b)* lienost, jer u obilnosti nepazimo da toga puno po zlu ide. Sušaru za voće, kako ju naša slika 2 na strani 3. predočuje gradi tvornica gg. Krauss i D.r iz Beča. Sastavljena sve od gvoždja, ima kola, pa se dade lahko pomicati, a zauzima posve malo prostora, troši malo goriva za grijanje, a u njoj se posuši voće podpuno i na brzu ruku. Gradjena je na način, da se topli zrak u njoj brzo mienja, što je uprav od potrebe, da se voće na brzu ruku posuši; al u isto doba ima pristupa svježi zrak, što je od potrebe, da voće za sušenja uzčuva svoju naravnu boju, a da ne posuri ili nepocrni. Unutri smješten je pyrometar t. j. stroj koji mjeri toplinu ugrijana zraka. Svi oni plinovi i pare, koje se razvijaju iz voća koje se suši, vodi osobiti pristroj do vatre, da tu izgore. Na sušesenje troši se sva toplina, koja se razvije iz vatre, jer je tako udeseno, da skoro hladan dim izlazi na dimnjak na polje. — Ovih „Phoenix" sušara imade trojake veličine Visoke su od 1·15 metara do 1·75 metara, a surazmierno su široke. Imadu 6 do 11 polica za sušenje (namještanje) voća, na koje se može smjestiti 25 do 90 kilograma voća. Ciena mienja napram veličini. Naimanje, naime broj 1 stoje 124 forinte, srednje, broj 2 stoje 164 forinte, a najveće broj 3 stoje 190 forintih. Težina mienja jim izmedju 125 i 300 kilograma.

Što ćemo ovoga mjeseca?

U polju. Gdje nema sniega, niti je smrznuta zemlja za mekih dana priredjuj zemljište za proljetnu sjetvu. Na mnogim mjestim snieg se je samo djelomice raztopio, pa se je onaj raztopljeni dio preko noći smrznuo i tim je postala ploča povrh usjeva, koja nepropusta zraka. Ostane li ta ploča leda duže vriemena nad usjevom, vas usjev pregnjije s nestašice zraka. — Valja s toga taj led razbiti, što se najbolje učini, ako se prebrana sa zubačom. Negubi liep dan, kad ti se pruža prilika možeš raditi, razori svaki komad zemlje, neprocjenjivo je dobro koje crpi raztvorena zemlja od zraka, svietla i topline, koji u nju prodiru i na njezinu raztvorbu djeluju.

U vinogradu. Priredjuj kolje Iskustvom je dokazano da kolci negnjiju, ako jim se onaj dio, koji ide u zemlji namoči u raztopinu od modre galice. Izvažaj djubar. Za vedrih, mekih dana reži; za posao na vrieme obavljen nećeš se nigda pokajati. Sakupljaj lišće i druge odpadke u vinogradu, pa izgori, tim ćeš utamaniti sijaset gamadi. Gdje su se skorovače lanikarce bile obilno pojavile dobro je pregledati u vinogradu glavu po glavu, osobito na starikovini, u pukotinam i izumrlim dielovim. Tamo ćeš naći puno i puno obahurenih skorovača, utamani, nećeš nigda zaplakati za uloženim trudom.

U vrtu. Bero se dozrielo povrće, kao što je cvietača kupus, repe itd. Za liepih dana sadi se ločika (salata) i štrbka (endivia). Sad se takodjer nastavlja privezivanje štrbe i ločike da pobieli. Valja ju privezati, kad je posve suha, jer ako je rosna ili inače mokra pregnjije. Kao vezivo rabi se likovina ili žuk (žutikovina). — Osobito tečne, i posve meke ločike ili škrbe dobije se, ako ju se zakopa za nekoliko dana u konjskom djubru. Da neprimi duhu po konjskom djubru valja ju omotati u drugo lišće.

U šumi. Sieku se drva toli za gradju koli za gorivo. Osobito je dobro gradjevno drvo u ovome mjesecu zasječeno, jer se izcrva. Na strmim mjestim nevalja čisto sjeći t. j. sva stabla od reda, već je puno bolje prebirati zdrielija i doraslija. Prebirnom sječom neostane nigda zemljište golo, pa se u zakrilju starijih stabala dadu posve lahko uzgojiti mlada, dočim pretvorili se šuma u čistinu, što uslied bujica što na drugi način ili se izpere zemlja ili pomladje nemože da se održi.

U Pčelnjaku. Ako ti sustav košnica dopušta zaviri u ul, da vidiš što je od pčela. Toliko put, ostanu bez hrane, u takovu slučaju podastri jim na plitkoj posudi ili meda ili sladorače. Opaziš li u roju neobično gojenje, znak je da pčele trpe žedju, podastri jim u plitkoj posudi vode, na kojoj neka pliva nekoliko komadčića drva. Toliko put fali zraka u uliştu, što se dogadja u obojadisanim košnicam, kad jim se zatvore vrata, vratasca nezatvaraj, jer će se pčele zadušiti. I po studeni trpe pčele, osobito, kad su smještene u slabe košnice, ili kad je čiča zima. U takovu slučaju valja ili omotati košnice slamom ili mahovinom ili jih smjestiti na toplijem mjestu.

U podrumu. Pretoči vino za liepa vedra dana. Sumpori sudove, koje nisu posve pune ili jih nadolievaj. Vino zdrielo za staklenice pasteuriziraj.

U kući. Prebaci žitija u hambaru, izpravi orudje i posudje pokvareno. Pleti gužve, košare, priredjuj za pletež. — Pregledavaj blago i mjeri hranu. Čitaj dobrih gospodarskih knjiga i novina. Neizlagaj se lahko odieven promahi, osobito ne na polju, da ne dobiješ zapalu ili ulage.

U voćnjaku. Tamani gusinja gnjezda, odstranjuj suhorinu i mahovinu. Navrgni divljake. Klaštri barasno voće. Priredi sjemenje za sijanje.

Gospodarske Viesti.

U Dalmaciji raste ciena vinu još uvjek.

* * *

Predan je Bismarku predlog, da se zasnuje u Berlinu godine 1886 obća medjunarodna izložba.

* * *

U Kopru u Istri ustrojila se je „Posujilnica i štedionica." Sretno!

* * *

Svetojeronimsko družtvo u Zagrebu, izdalo je lietos uz ostale knjige za puk: Voćarstvo od F. Kuralta i Domaću Perad od A. Hajdinaka.

* * *

Za obće izložbe u Budimpešti obdržavat će se medjunarodni kongres ratara, koji će viećati o gospodarskoj krizi koja vlada srednjom Evropom.

* * *

Koncem mjeseca listopada 1884 bilo je prištedjeno na poštarskim štedionicam u Italiji za 140,336,282 talijanskih lira (1 lira=47 n.č)

* * *

U Istri gojitba svilaca narasla je na 150 hiljada kilograma Kožuraka. Uz vino, svilci su jedan od glavnih proizvoda Istre.

* * *

Opet se je počelo smatrati kao koristno solenje vina, jer da sol nedopušta da se išteti, i da mu daje liepšu boju. Solenje je patvorenje vina, koje se može posve lako dokazati, a sada ima zakon koji kazni patvorače.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

110. U broju 22 vašeg „Poučnika" dolaze dvie slike od mlinâ: „Ceres" naime i „Terno." Molim izvjestiteme dali je „Terno" praktičan za kuću, i dali je dugovječan, ili se pokvari lahko? U slučaju da se izšteti, dade se popraviti od običnog kovača ili ga je slati u tvornicu? Moželi ga lahko jedan konj tjerati? Trebali za njega naročita sgrada ili se može svagdje smjestiti?

F. L. G. u P. (Derventa).

Izmedju Ceresa i Terna za domaću porabu svakako je praktičniji Ceres, jer melje finije i ljepše. Terno broj 1, težko da bi dobro odgovorio, dočim Terno broj 2, odgovara posve dobro, samo što melje krupnije; nemože da samelje onako fino kao „Ceres," bud je gradjen za krupicu. Svakako je praktičan za kuću, jer je posve čvrsto gradjen i ako se iskvari, biva nakon višegodišnje neprestane uporabe, a i u takovu slučaju može ga svaki seoski kovač popraviti. Jedan konj uz vitlo tjera ga posve lahko. Može se smjestiti gdje se hoće, jer zauzima posve malo prostora, i jer je surazmierno lagan, samo neka dotiče nimen od vitla do njega. Dakle netreba osobite sgrade, al ga valja svakako za radnje (t. j. dok se melje) pričvrstiti (zašerafiti) o tleh, jer će se inače sve polahko odmicati, pa neće mljeti, kako što bi morao.

Prof. **V. T.**

111. Molim vas liepo, koja je svrha „zemaljskih kulturnih banka" gdje su oživotvorene i kakovim uspjehom djeluju?

B. V. u S. (Brač).

Svrha zemaljskih kulturnih banka jeste unapredjivati gospodarstvo i to pripomagajuć jača gospodarska poduzeća, bilo odvodnje (prosušenja) ili navodnje, krčenja starina, uredjivanje imanja, uredjivanje rieka, nasipa i sličnih gospodarskih melioracija. Ovakove Banke pozajmljuju gotova novca na pogodbe ili na rentna pisma. Banka so osjegura upisom na nepokretnine, a zakonom u pojedinim slučajevim ima prednost nad svimi onimi koji su se prije nje upisali. Nu, daje novca i bez hipotekarne zapisnine, a to jačim družtvim, občinam, zavodim. Nemože banka, da odporeče zajam, nego jedino u slučaju insolvencije dužnikove. Zemaljska kulturna rentna pisma izplaća ju se najviše su $4^1/_2\%$ i nedadu se odporeći. Godimice vuče se i amortizira nekoliko takovih rentnih pismah. Ove zemaljske kulturne banke nisu svudi jednake, već miénjaju napram odnošajim i potrebam dotične zemlje. Mi neznamo, da igdje izim u Niemačkoj obstoje ovakovih zemaljskih kulturnih banka,

112. Kažu mi, da goveda u pretoploj staji postanu mlitava, a da krave malaksaju u dojenju. Molim vas jeli to istina, i koja je najprikladnija toplina u staji?

K. P. u S. (Karlovac).

Goveda, kao i sve druge životinje podvržena su uplivu topline, pa u pretoplom prostoru postanu mlitava. — Razlog je tomu s jedne strane, što toplina djeluje na njihov živčani sustav i što za topline mnogo manje jedu, a više se pote, ili drugčije izparivaju. Istina je takodjer da krave malaksaju u dojenju, a razlog je isti naveden za mlitavost, jer mlitavošću svi ustroji malaksaju. Za goveda najprikladnija je toplina izmedju $12^1/_2$ i 15 stupnjeva Celsiusa. Veća toplina prouzroči mlitavost, manja, veću razdražljivost, a potom veći potrošak hrane.

Za telad, janjad i ždrjebad 15 stupnjeva bilo bi malo, bolje je, da je za 1 do 2 stupnja povrh 15. U staji u kojoj je dobro uredjena toplina troše goveda surazmjerno proizvodu kojeg dáju najmanje hrane, jer svu hranu dobro probave.

113. Može li se pomoću mirisavih ulja proizvesti miris u vinu na način, da bude jednak naravskome mirisu vina? Dade li se takovo patvorenje razpoznati?

U. F. u N. (Poreč).

Što je naravsko, to nemože niko nasljedovati nego narav. Sličnosti može se umjetnim načinom u mirisu polučiti, ali jednakosti nikad. Pak takov imitiran miris može svatko tko je zdrava njuha odmah razpoznati. Neki mirisi, koji nisu naravni u nekim vinim, već se proizvadjaju za vrienja masta primjesom mirisavih travâ, mogu se podpuno imitirati. Nu, mi nebi nikome mogli posavjetovati, da kvari svoja naravska vina sa nenaravskim primjesam. Gladiti vino savjetno je i preporuča se svakome, ali ga izopačivati sa primjesam njemu nenaravnim, nije niti liepo, a niti pošteno; jer niko nema pravo varati drugoga i kvariti mu ukus, a tko je pokvarena ukusa nek ostane takova, ako si ga neće popraviti. Ima starih ljudih, amo kod nas, koji kad kušaju ova svakovrstna fina vina, koja dolaze u staklenicam duga vrata i pozlaćenih etiketa, kažu daje puno bolje vino popravljeno s nogam, od onog popravljeno s glavom.

114. Imam nekoliko mladih breskva, pa jih je već smolica napala. Iskušao sam od prije, da smolicava stabla brzo usahnu. Molim vas koji je uzrok smolici i dade li se ikako izliečiti?

M. C. u V. Peljesac).

Nije ono smolica (*rasinosis*) što napada breskve i u obće sve koštičavo voće, već je ono tok gume (*gummosis*). S raznih uzrokâ pojavlja se tok gume na koštičavo voće, al ponajviše o ozlieda. Od svega koštičavog voća najviše trpi po gumi trešnja i breskva. Na breskvam, dok se pojavi tok od gume odmah sliedi i raztvorba lika (*cambiuma*), a uslјed toga dosliedno izumre debelo i cielo stablo, dočim kod trešnja, kod šljiva i kod bajama ide to posve polako, često tako sporo, da nije niti vjerovati. — Gumosis pojavlja se ponajčešće na one breskve, koje su zasadjene na čvrstoj glinastoj ili ilovastoj zemlji, pa obiluju vlagom. Na takovoj zemlji vegetiraju stabla do kašnjega, a nikad jim nedozrije posve drvo. Nu i s ozlieda, pa bile prouzročene i od zareznikâ, od studeni, ili na kojimudrago drugi način pojavlja se *gummosis*. Valja će dakle dati nastojati da otiče voda ili inače prosušiti zemljište. Sva mjesta gdje se je *gummosis* pojavila valja izsjeći do zdrava, pa onda namazati smolom inače propast će stablo. Koristit će puno ako se takovu stablu podsieku žile, i to tanje i mladje, jer one upijaju više vlage; a pomoćiće ako se ponešto podklaštru vrhovi.

115. U knjizi „Kako se pravi vino" opisuje način pravljenja vina sa taložinom, al se puno troši, jer je slador po 40 novčića kilogram. Vino koje se napravi ima 13·9% žeste. Moželi se kolikoća sladora manjiti, da vino bude imalo manji % žeste?

A. B. u X. (Primorje).

Kolikoća sladora može se umanjiti po volji. U praktičnom životu računa se, da se stanovita množina šećera (sladora) raztvara u polovicu vinovice (žeste), a polovicu ugljične kiseline. Nu o množini sladora koja se ima raztopiti u vodi, da se dobije stanoviti % žeste imadu dandanašnji uredjene skrižaljke. Takovu skrižaljku od E. Macha imate na strani 122 „Hrvatskog Gospodarskog Koledara" od A. prof. Russi-a. U tom koledaru imadu sve druge skrižaljke potrebite gospodaru u praktičnom životu.

116. Molim vas bili se moglo s ekonomije prostora u konobi držati bačve osovno, pa otvoriti na goroje dno vranj (tapunicu), a dolikarce čep?

A. M. u M. (Makarska).

Moglo bi se, al to nije savjetno učiniti s običnim bačvam, koje nisu gradjene, da čitav teret na jedno dno nose. Dapače s ekonomije prostora taj je način uveden u mnogim konobam, al su bačve gradjene nalik badnjevâ, donje dno, koje nosi vas teret gradjeno je čvršće i ima izvanjka jedan široku priečku, koja hvata dno preko sriedine s jednoga na drugi kraj, a koja je debela koliko i utori. Po tom dno nalazi uvjek odporišta u njoj. Mjesto tapunice na gornje dno prave se oveća vrata, a na ova vranj.

B. Nova pitanja.

1. Molim, čime bi odklonio rakiji lozovači miris od sumpora, a da ju ne moram po drugom peći?

S. G. u E. (Boka).

2. Neko mi reče, da ima patlicana (pomodoro), koji netrebaju nasloništa. Da imadu čvrstu stabaljku, pa rastu stablasto. Molim vas jeli to istina? Kako je ime tome patlicanu? Odkud jih je moć nabaviti?

B. S. u A. (Hrvatska).

3. U koju svrhu mogu se uporabiti maslinove koštice izim što za gorivo?

L. V. u P. (Split).

4. Molim vas liepo, koji dio kotla jeste rektifikator? Čuo sam toliko put rabiti ovu rieč, al na našim kotlovim nemogu nikako da se orientiram?

F. C. u L. (Istra).

5. Molim vas daje li vučak (lupinus) dobru krmu za rogato blago? Kakovu zemlju ljubi?

T. O. G. u B. (Bosna).

6. Smjeli se sada razgrnuti zemlju oko maslina, pa nabaciti na žile pregnjila granja i djubra. Masline su zapuštene smjeli jih istodobno pročistiti.

M. Š. S. u M. (Istra).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika".

Smirili su predbrojbu do konca godine 1884.

— Č. g. Naumov P. — Rajčević V. — Vojnović F. — Ukas J. — Perišić pop V. — Concordia - Voloska — Treskavica J. — Gjuranović M. — Žuvela M. ž. — Čitaonica - Praputnjak — Maroević F. — Nigoević J. — Jakša pl. N. Baučević L. ž. — Delfin J.

Smirili su predbrojbu godine 1885.

P. n. č. g. Bakarčić J. — Kr. hrv. sll dal. Zemaljska Vlada - Zagreb — Šumberac Šote M. — Bošković B. — Bronić O. J. — Občina Sutivanska — Velikanje J. ž. — Kotarska Uč. Knjižnica - Kastav — Lukšić J. n. — Monti d.r L. — Moretti d.r L. — Nazor L.

M. P. O. Šimić M. — Mirna je sva t. g. — Srdačan odzdrav!

— Sl. Čitaonica - Split. Mirno je I.o polug. t. g. 1885.

— Č. g. Batel J. Mirno je do konca listopada 1884.

— Č. g. Lešić K. Vaša cienjena predbrojba namirena je do konca svibnja t. g.

— Č. g. Naumov P. - Stara Zagora - Roumelie Orientale. Bili smo vam odposlali god. 1883 i 1884 „Poučnika" još dne 12 prosinca, kào tovarninu. Napokon osam dana vrnula nam pošta iz Trsta ovoj, na koji smo morali platiti 40 movč. poštarine, uz primjetnu da se tovarnine ne mogu šiljati u Istočvu Rumeliju ako nisu adressirane na koga u Jedrenu ili Plovdiv. I to nam je dotični činovnik, kao za milosrdje, napisao modrom olovkom otrag nà tovarni list, premda nije nijednom okružnicom niti zakonom to objavljeno publici, a svudi se čita, da za Rumeliju vriede ista poštarska pravila, kao i za Tursku. Bud nismo poznavali adressu vašeg rakomakdatera u rečenim mjestim poslalismo gosp. I. Šoševu slušatelju u Križevac, da van on odpošalje. Da ste nam zdravo!

— Č. g. Mihotić V. Kad neide drugčije šaljite šu 5 novč. biljegovine, mi ćemo odštetiti. Zdravo!

— Č. g. R. - Split. Obećanje je dug, a ljudi na rieč paze — Ergo?

— Č. g. J. V. N. - Skradin. Vi obećaste al neodržaste! Neuredite li vaš račun do konca tekućeg mjeseca mi ćemo tjerati na ovrhu, jer svaka od mjere i do mjere. Jesmoli se razumjeli? — I s drugim okorielim dužnicim popostupat ćemo sudbeno.

— Č. g. Nazor L. — Onih brojeva od god. 1882 nemamo. Razpitat ćemo imali jih tko drugi. Srdačan odzdrav!

— Č. g. Šumberac S. M. Gosp. Koledar odposlalismo.

U ZADRU 1885. Brzotiskom „Narodnoga Lista„

Godina IV. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 2

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* —. Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Siečnja 1885. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Siečnja 1885.

Naši suradnici.

Bućić Aćim profesor gospodarstva na Hvaru.

Dudan Mate profesor kemičke-technologije u Splitu.

Fabrio Nikola uč. gospodarstva u Trogiru.

Gavrilović Sv. Lj. sekretar srpskog poljoprivriednog družtva u Beogradu.

Gundulić Barun Franjo, vlastelin u Dubrovniku.

Pexider Gustav profesor gospodarske kemije na kr. gospodarsko-šumarskom učilištu u Križevcih.

Prato Barun Iv. Napol. oenolog i bivši urednik „Revue Antiphylloxèrique internationale" u Campoреale.

Radić Franjo technički učit. u Korčuli.

Russi Aleksander profesor gospodarstva na kr. gospodarsko-šumarskom učilištu u Križevcih.

Šugh Žiga upravitelj Ratarnice u Križevcih.

Thallmayer H. Viktor, profesor mekanike na kr. gospodarskoj akademiji u U. Altenburgu.

Ubl Josip, kr. zdravstveni viećnik i profesor živinarstva i živinogojstva na kr. gospodarsko-šumarskom učilištu u Križevcih.

Vichodil Gust. August, ravnatelj kr. gospodarsko šumarskog učilišta u Križevcih.

Vežić Nikola, gospodar i šumar u Drnišu.

Uz navedene imade još toliko častne gospode, koje nas obdaruju metereologičkim opazkam, dopisim viestim, i gdjekojim članćićem.

Uprava.

Strukovna naobražba upravljatelja gospodarskih dobarâ.

I.

U gospodarskoj prakši imade jošte mnogo upravljateljâ, koji se putem empirije uzmahnuli na svoja mjesta; nu imade i takovih, koji nastojaše položiti temelj svojemu zvanju teoretičkom naobražbom na strukovnih škola, a poslie obavljênih nauka usavršenjem u praktičnom životu.

Danas znade svaki, koji je imao priliku rukovoditi upravu gospodarskih dobarâ, da je poljodjelstvo zvanje, koje zahtjeva podpunu djelotvornost teoretički i praktički izobraženoga gospodara.

Predpostavljajuć ovu tvrdnju, moglo bi se misliti, da zbilja i tako biva, najme da je težnja naših vlastelina koji će svojim sinovom danas ili sutra prepustiti posjed, dati izobraziti svoje nasljednike tako da kod preuzimanja dobara svoje teoretično i praktično znanje uporabiti mogu. Nu tomu nije tako, pače kod nas biva baš obratno; naši posjednici samo u riedkih slučajevih uzgajaju svoje sinove za gospodarski stališ. Djeca naše vlastele posvećuju se većinom drugim zanimanjem ter izaberu ili jurističku ili drugu koju karieru odtudjuć se starim tradicijam zemaljske kore na kojoj su uzrastli, te koju su njihovi djedovi i u najnepovoljnijih okolnostih znali čuvati.

Odatle sliedi, da se samo gdjekoji vlastelinski sin od vojničke ili koje druge službe vraća u svoj zavičaj da poslie smrti otca preuzme upravu imanja.

Motrimo li pobliže položaj takvoga početnika, to ćemo opaziti da će neizkusan ili iznova početi učiti gospodarstvo ili će upravu dobra prepustiti činovniku.

Obično nastupi zadnja alternativa, koja biva skopčana sa svima posliedicami proizlazećimi iz odnošaja u kojem se strukovno izobraženi činovnih nalazi naprama vlastniku bez ikakvoga izkustva i znanja. Ako je dobro izabrao, onda će uzdržati gospodarstvo na stazi razvitka, te će moći i sam vlastnik puno naučiti od novoga dirigenta, dočim će u obratnom slučaju imati puno nepr'lika i neugodnosti, koji na mirni tek gospodarstva nepovoljno djeluju.

K ovim nevoljam pridružuju se jošte i veliki zahtjevi na udoban i zabavan život, štono su priviknli oni mladi ljudi, koji su službovali u većih gradovih. Pomanjkanje družtva na zabitnih mjestih biva razlogom nezadovoljstva, a ovo podkapa interes i ljubav prama gospodarskom zvanju. Ako se napokon u obzir uzme, da naši vlastnici dobara imadu sudjelovati i kod raznih javnih poslova samouprave, ili, da se dadu birati u razna zastupstva, to neima dvojbe, da će i takovih prilika zanemariti svoja gospodarstva, to jest, izgubiti puno vremena, koje se nikakvim novcem nadoknaditi nedade.

Sada ćemo označiti put kojim imade udariti mladi gospodàr, da steče bolje i podpunije strukovno znanje. Temeljita strukovna naobrazba postizava se teoretičkom strukovnom naobražbom, a nakon toga gospodarskom praksom (vjezbom), ili pako po usvojenoj obćoj naobrazbi, može se stupiti na praksu za dvie ili tri

PODLISTAK.

Svietska vina

piše za „Gospodarski Poučnik" prof. **Px.**

(Nastavak i svrha vidi broj 1).

Boce sa šampanjcem moraju uvjek tako ležati, da je čep sa tekućinom promočen, jer osušili se čep, to prodire uglična kiselina napolje, te vino gubi uslied toga djelomice svoju pjenušanost.

Postotak alkohola u šampanjcu je različit, te odvisi od sastava i množine pridadonoga likera. Za Francusku i Belgiu pravise sa 14-15 po %, za Austriu i Njemačku sa 16-20, za Rusiju sa 20-22, za Skandinaviju sa 24-30. Specifična težina veća mu je nego od vode, a treslovine sadržaje samo u vrlo neznatnoj množini.

Djelovanje šampanjca na čovječji organizam je poznato; ono je brzo i napadno. On razdraži živce, oživljuje i razveseli čovjeka kao skoro nijedno drugo piće, te ga često i liečnici prepisuju, dočim je u stanovitih slučajevih radi prevelike množine u njem zadržane ugličnе kiseline škodljiv, kao upr. za osobe koje boluju na srdcu.

Šampanjac ima se uvjek samo ohladjen piti, ali se naravski nesmije tako ohladiti da se u želudcu prehladu prouzroči. Mnogi ga tako ohlade, da na pol mrznut iz boce teče, što je nesmisao. Ono što francuzi „Frappé" zovu, postigne se ako se boca 10 časaka stavi u led; više hladiti nije umjetno. Navlastito za bolestnike, kojim se šampanjac često radi poremećene probave propisuje, nesmije se previše hladiti. Obično se drži, da se jednom otvorena boca šampanjca mora u najkraćem vremenu i popiti, jer da inače sa kratko vrieme gubi pjenušavost. To nestoji: u novije doba rabe se posebno konstruirani čepovi, kojimi se odmah nakon što je boca otvorena, ista opet začepi, te pomoću kojih se može vino iz boce u povoljnoj množini istočiti, bez da se zaostatak u boci iole promjeni, već on dapače do drugog i trećeg dana svoju pjenušavost sadrži.

Najbolji oblik čaša za šampanjac jest bez dvojbe onaj preokrenutog visokog uzanog čunja, jer nijedna druga čaša nepruža vinu tako veliku površinu nutarnje stjene za razvijanje uglične kiseline kao ova, pak je po prije rečenom uslјed toga i mousiranje u tih čašah najintensivnije. U novije doba rabe se mnogo takodjer plosnate čaše poput kaleža, u kojih se ali radi velike površine tekućine moussé brzo izgubi. U ostalom stoji i to, da se dobar šampanjac iz svake čaše sladko pije, a mnogi izkusni u tom, najvole ga piti iz običnih vinskih čaša. U Francuskoj običavaju ljeti velike čunjaste čaše do polovice napuniti sa sitnimi komadići leda, te na ovaj naliti šampanjac; izvrnno ovo piće zovu „Tisane."

Pogledom na starost šampanjca neima ni u kvaliteti ni u cjeni razlike, dapače je mlado vino više obljubljeno nego li staro, i to punim pravom. Poslje doziranja sa likerom mora šampanjac duduše nekoliko mjeseci na ležnju ostati, da se liker sa vinom skroz amalgamira, te da se jednolični karakter tekućine skroz razvije; nu najdulje nakon godine dana je postignuo vrhunac dobrote, te nepostaje duljim ležanjem više bolji, a više od 2-3 godine neima se čuvati, jer mu se pjenušavost ipak sve više gubi.

godine, a tek onda, na kojem strukovnom zavodu usavršiti svoju teoretičku naobrazbu.

Promotrimo li današnji razgranjeni djelokrug gospodara, priznati nam je, da nije dovoljno, ako se poljodjelac ograniči na pučku školu i na mekaničko izvadjanje gospodarskih radnja.

Svaki, koji želi, da se jednoć ubroji u inteligentne gospodare, treba da osvoji dovoljnoga znanja za formalnu svoju naobrazbu na realkah ili gimnazijah, gdje će imati prilike usavršiti se u matematičkih i prirodoslovnih nauka, bez kojih se u svojem budućem zvanju nemože kretati.

Potrebito je, da mladi gospodar steče predznanje na realki ili gimnaziji, pošto će na takovih zavodih usvojiti onai potrebiti temelj humanitarne naobrazbe, koja će mu s jedne strane pružati mogućnost, da zauzimlje shodno mjesto u izobraženom družtvu, s druge strane imati će više izgleda da polući bolje mjesto u praktičnom životu. Što se tiče strukovnih zavodâ valja napomenuti, da se zadaća tih učilišta kreće obično oko toga, što se u njih podučavaju pripravnici gospodarstva teoretički i praktični u gospodarskoj struci, tako, da mogu abiturienti tih škola stečeno znanje upotriebiti kod administracije gospodarskih objekta.

Obzirom na organizaciju gospodarskih učilišta razlikujemo ratarnice, srednja gospodarska učilišta i visoke škole za gospodarsku naobrazbu.

Na ovih zavodih podučava se mladi naraštaj ili izključivo u teoriji ili u teoriji i praksi zajedno. Ova zadnja svrha postizava se na uzornom gospodarstvu, koje pruža učenikom prilike, da se upoznaju pobliže sa načinom gospodarenja u praktičnom životu.

Za rukovodstvo srednjih gospodarskih dobara biti će dovoljno absolviranje srednjega gospodarskoga zavoda, dočim se za rukovodstvo veleposjeda više naobrazbe zahtjeva.

Viši zavodi spojeni sa gospodarskim dobrom (imanjem), imati će prednost pred onimi, koji se bave lih sa teorijom pošto udovoljavaju svim uvjetom koncentričkoga rada. Racionalno gospodarstvo koje je uredjeno prama svrham nauke podtiče učitelje na svestranu djelatnost ili kako Settegast tvrdi, ono daje podticajući i podučavajući moment, bez kojega je težko da se uzdrži učitelj na visini strukovne naobrazbe.

Učitelj baveć se izključivo teorijom mora s vremenom postati doktrinarom; njemu će uzfaliti poznavanje praktične strane poljodjelstva, koju nemože na ekskurzijah usvojiti u potrebitoj mjeri. *(Sliedi).* **A. G. Vichodil.**

Godišnji potrošak pravoga šampanjca cieni se od prilike na 12 miljuna boca; od ovih odpada na Njemačku i Austro-Ugarsku 1,500,000, Rusiju 1,600,000, Englesku sa Azijom te naselbinami do 300,000, Ameriku 2,100,000, Belgiju i Holandesku 500·090, ostale zemlje 1,000,000 a Francusku 3,000,000. Veličina produkcije pojedinih tvornicah je različita; velike proizvadjaju 50-600,000 boca na godinu, kao Veuve Cliquot, Jacquesson & Fils, Moët & Chandou, Louis Röderer, Duc de Montebello i Munnu & Comp.

Osim u Champagni prave se pjenušava vina, koga se takodjer „šampanjci“ nazivlju još u mnogih drugih krajevih Francuske, a takodjer i u Njemačkoj, Austro-Ugarskoj, Italiji te Rusiji; ova vina dolaze ponajviše pod vlastitimi etiketami n trgovinu, akoprem se mnoga svog imena stide pa nose patvorene francuske etikete, du si laglje put u veliku trgovinu prokrče. Mnoga od tih vina posve su dobra, djelomice i izvrstna, ali i to stoji, da nijedno od njih pravi šampanjac nije ni dostignulo a kamo li nadkrililo.

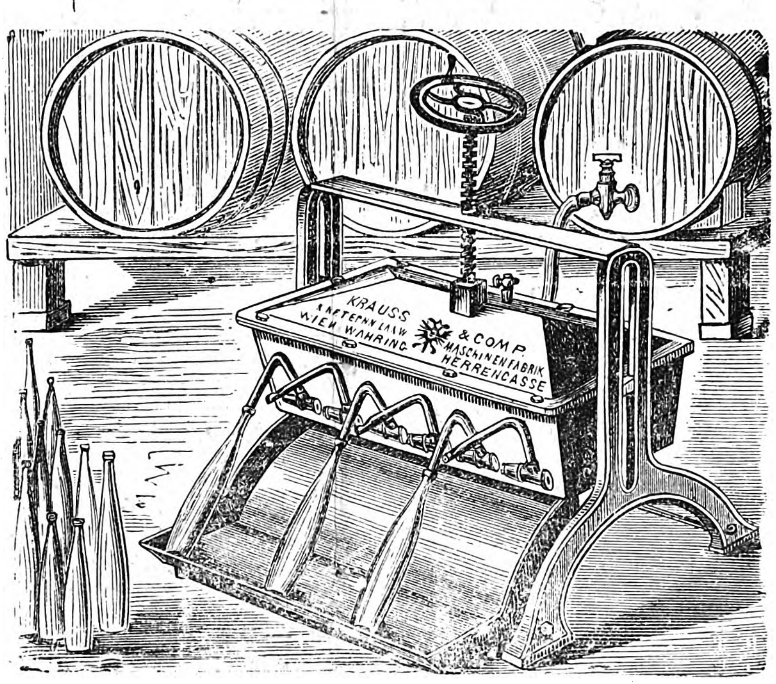
O mlinu „Terno.“

(Ujedno odgovor na 110 pitanje p. god.).

Čitam u posljednim brojevima „Gospod. Poučnika“ o ovom mlinu, koji je svojom fabričkom reklamom u časopisu „Neueste Erfindungen und Erfahrungen,“ proizveo pravu senzaciju. Poznato je, da je u krajevima, koji su vrletni a koji uz to nisu industrijalni, čovjek imao čudne muke poradi *mlevenja brašna* i pošto su onda u takim mjestima obično i mlinovi (vodenice) daleko, to se puno izdangubi rad jedne vrećice žita, što će se samljeti, u hodanju tamo amo, u čekanju reda medj pomeljarima itd. Zato u takvim krajevima, bio bi *ručni* mlin, koji bi liepo i mnogo radio upravo *neisplativim*

Dakle iz tih razloga bio je nabavljen jedan ručni Krauzov mlin „Terno,“ oproban i u praktici se pokazali sliedeći rezultati.

Okretanje mlina, rukam ide vrlo lahko, kamenovi izolučeni, čelični, primaju iz koma mlivo (zrnje) kroz svoju sredinu, i ako se sporije okreće onda ispada *čitavo* zrno, ili na dvoje



Slika 3. *Stroj za nalievanje staklenica „Rapide“*

na troje prerubljeno. Dakle ovdje je potrebna *izvjestna brzina okretanja*, e da se sa manjom snagom žrvnjeva, prerubljena zrna, duže zadrže medju tarućim se površinama. No i brže okretanje, nije dalo *mnogo* povoljniji rezultat, jer mlivo nepada u maloj količini, a *posušeno zrnje samo prekrupljuje, a ne pretvara ga u brašno.*

U posljednjem slučaju kad je prekrupa sameljena, regulator je bio udešen tako, kako će mlivo *krupnije* ispadati.

Zatim je činjen pokušaj skukurznim zrnom i kad se regulator na komu sa svim ogabavi ili još bolje i sa svim izvadi, onda je *kukuruzna prekrupa* (jarma) dobra, prilična po svojoj krupnoći, ali ispada u tako *neznatnoj* količini, — da su svi prisutni pokušaju odnjeli podpuno uvjerenje da mlin „Terno“ jedva da se i za prekrupljivanje može s podpunim uspjehom preporučiti.

No i sama konštrukcija ovog mlina ima svojih mâna (sa gledišta čisto praktičkog, ma da bi se i po osnovima, mehanike sa svim precizno to moglo dokazati, što neće biti nužno):

a) Zrno ispada iz koma u sredinu čeličnih koturova (kamenova žrvnja), i ako se ne podesi brzina okretanja, onda zrno ima da čini vrlo malen put, zbog maloće samih koturova (promjer je od nekoliko centimetara), te ispadne na polje prije, no što bi se moglo ljudski prekrupiti.

b) Regulator za udešavanje i propuštanje zrna iz koma, medju koturove, neudešan je i teško se namiešta.

c) Sami koturovi, kao što je uzgred napomenuto, u promjeru, su svom vrlo maleni a da bi mogli ulievati, na prvi pogled, povjerenja čovjeku.

d) Već i sam položaj (vertikalni koturova na mlinu, daje jasnog dokaza, da je ovo htio biti mlin za prekrupljivanje, a nikako ne i za mlevenje žita na brašno; jer ovde ne može, kao na horizontalno položenim žrvnjevima, kod pravih mlinova (vodenica), da se zrno duže vremena zadržava megju tarućim se površinama, da se u prvi mah samo pregnječi i razdrobi, pa da se tek po tom u sitno samelje.

Pisac ovih redova bio je jedan od članova komisije, koja je za potrebu „srpskog poljopr. družtva u Beogradu“ rečeni mlin “Terno“ pregledala i stekla sebi uvierenje da je Krausov mlin „Terno“ posve neupotrebljiv za mlevenje žita na brašno, a da se i kao prekrupljača ne može onako upotrebiti. kako bi to priroda posla i prava potreba zahtjevala, i zato se ovaj mlin ne može preporučiti. **Sv. Lj. Gavrilović.**

Nešto o govedjoj štaji.

Najveća je mana u nas u štočarstvu ta, što stoka (blago, marva) skoro kroz cielu godinu samo od paše živi. Stoka je u nas skoro sva loše pasmine, a k tomu jošte više okržljavi od loše hrane, da od nje skoro nikakove koristi nedobivamo. Na paši izgubi se sav djubar (gnoj), a stotine pastirah, koji bi mogli raditi lenjare po paši.

Štaje treba praviti na suhom i zaklonitom mjestu; one valja da su zračne, i svietle. Štaja ima biti čista, pošto je čistoća u štaji najglavniji uvjet zdravlja i napredka. S toga se i kaže: „Čistoća je polag zdravlja, a polag hrane.“ Čim opaziš, da ti stoka leži u blatu i kaljuži, namah pod nju prostiri doštatno stelje (slame). a djubar dnevno uklonjaj iz iste, pa ga nosi na djubrište, koje ima biti blizu staja. Ljeti ima se dnevno i po dva put djubar iznašat iz štajah, a to zato, da ne okuži zrak u istoj.

Čist zrak je prva potreba za život stoci kao i čovjeku. Otvaraj dakle, zrači i čisti staje što više možeš, jer je ovo glavni uslov za napredak stoke.

Neka je staja okrenuta napram suncu. Staja ima uvjek biti primjerno topla, najbolje po prilici 12-14° Reamura za goveda; usuprot za konje, ovce, koze i svinje 8-10° R. Dakle za goveda treba da je staja toplija. Čim stoka više pati od zime, tim ona mora u toliko više jesti, u koliko joj je potrebno, da uz tjelesnu toplinu proizvadja i onu, koju gubi po studeni, da proizvede nuždnu toplinu, valja da izgubi nešto od svoje masti. a po tome se koristna dobit umanjuje. — Toga radi, na jako razhladjenje staje, osobito na promahu i propust zraka od kojih stoka uvjek strada, valja pazku obratit. U dobro uredjenoj štaji nuždan je toplomjer, koji će pokaživat gori naznačenu toplinu.

Jasle treba da su nižke, da govedač uzmogne laglje iz njih uzimat hranu. Jašle se tesu iz kamena ili drveta. ali su bolje prve, a držati jih je čiste, kao zlato.

Pôd štaje treba da je dobro popodjen, najbolje popločan Prozori neka su sa strane ili ozad, ali uvieh povrh blaga. — Vrata ulazna da su dosta široka i da su dvokrilna. A sad pri zaglavku nije suviše reći i to, da me je na ovo pisanje potaknulo jedno selo u našem Petrovu polju, u kojem vidjeh kako i na koji način naš seljak drži svoja goveda u štaji. Oni na žalost ne znaju cienit korist koju jim nose goveda; drže jih kao nuždne neprijatelje.

Nikola Večić.

Izmienjivanje povrća na liji.

Mi se čudimo, kad nam povrće, koje je prije dobro uspjevalo s jednog puta ili malo po malo izjalovi. Prepisujemo mnogim stvarim, al pravi uzrok netražimo, ter nemislimo, da se zemlja može izmoriti za stanovitu vrst povrća. Gojeć povrće dobije se neka navika, da se jedna te ista vrst svake godine ili preko sve godine vidi na jednom istom miestu, a to baš nevalja.

Svaka vrst povrća ima svoju narav, pa će stanovitu vrst zemlja trpiti na sebi za neko vrieme, ali ne za dugi niz vremena, i sve djubrenje neće ništa koristiti. Iskustvom se je dokazalo, da je povrće tim bolje i tim tečnije, čim se sustavno mienja zemljište, a i u gospodarstvu izdašnije rodi svaka bilina, koja dolazi redje na jedno zemljište.

Napredni vrtlari, uveli su po svojim vrtovim duge mienbene osnove. — Oni su naime razdielili svoje vrtlove na stanoviti broj lija, pa na svaku liju goje godimice jednu ili dvie vrsti povrća na način, da nedolaze nigda dvie jednake ili dvie istorodne vrsti jedna za drugom.

Tako n. p. nedolaze nigda kupus za ovie-

tačom ili keljem, korabom, repom, rotkvicam i sličnim, nigda pasulj za bobom, lećom ili graškom i sličnim, nigda kapula za lukom, ljutikom i sličnim, nigda loćika za štrbkom, nigda tikva za krastavcem, ljubenicom, dinjom ili sličnim itd.

Lije nesmjedu biti prevelike u vrtlu, za domaću porabu tolike, da se na njih uzgoji onoliko povrća, koliko će se u kući potrošiti, a gdje se razprodaje povrće, toliko, koliko trg troši. Što se djubrenje tiče, za vrst najbolji je miešanač djubar. Svake godine podjubre se po nešto svaka lija i to kad ostane prazna ili kad se priredjuje za sjetvu ili sadnju povrća. Većina vrtlara je uvjerenja da je bolje podjubriti pod svaku pojedinu vrst povrća, pa bilo i manje, jer da se u takovu slučaju može pribrati djubar prikladan naravi povrća, al se zato ne odriču djubrenja su miešancem, a još manje djubrenja u glavu sa tekućim djubrom.

Evo jednog djelomičnog primjera o razdiobi i gojitbi vrtla za domaću porabu, koji je razdjeljen na 12 lija ili odiela.

Na liji broj 1 zasadili bi ranim proliećem loćiku (1), koja bi ostala do polovice svibnja, tad bi priredili zemljište i presadili krastavce. Ovi bi ostali, do konca kolovoza, pa bi na toj liji zasili cvietaću, koja bi ostala do ožujka buduće godine (2), onda bi zasadili rani pasulj, koji bi ostao do kolovoza, za pasuljem zasijali bi špinat itd. (3). Kako se vidi iz navedenog, u roku od dvie godine došle bi na jednoj liji pet vrstih raznovrstnog povrća, od kojih nijedno nije niti istovrstno niti srodno drugome. Zemljište je na ovaj način uvjek zastrto, a ne izmara se po jednoj samoj vrsti povrća. Dobiva se i više i ljepšeg i tečnijeg povrća.

Potrieba oplemenjenja stoke u Bosnoj.

piše prof. **A. Russi.**

Kod natjecanja domaćih gospodarskih proizvoda na evropejskih trgovih, sa onimi proizvedenimi izvan Evrope, mogu da se u cieni još najbolje održe životinjski proizvodi, osim vune i koža. Transport životinjskih proizvoda iz Amerike, Australije i Indije, a u buduće i iz južne i zapadne Afrike, podvržen je mnogim neprilikam i potežkoćam, dočim se poljodjelski proizvodi neće pokvariti, a prevoz je izvanredno jettin, tako da ovi svojom nizkom cienom, evropejskim poljodjelcem veliku štetu nanašaju. Iz toga uzroka izplaćuje se u Evropi bolje proizvodnje stoke, nego proizvadjanje zrna. Ujedno predpostavlja proizvodnja zrnja u velikom mjerilu, odveć jednostrano gospodarenje, koje lako vodi do tako zvanoga grabežnoga gospodarstva, a ovo do osiromašenja mekote (zemljišta).

Stočarstvo upotrebljuje podpunije svaki pedalj zemlje i odpadke poljodjelstva; ono podupire proizvadjanje zrnja, voća i vina, dižuć gnojem plodnost njiva, livada, voćnjaka i vinogradâ. Proizvadjanje marvinske hrane je jeftinije, koje doduše zahtjeva mnogo brige, ali manje ruku, nego proizvodnja zrna i puke strni; k tomu je uspjeh priroda marvinske hrane sijane na polju sigurniji i veći od priroda zrna.

Nu, gospodarenje, gdje je glavni cilj uzgoj stoke, a proizvodnja zrna samo nuzgredna, u toliko koliko je treba kruha za ljudstvo, zrna i stelje za marhu, na njiva držanih marhom u snagi, jest s početka, dok se uredi skuplje; a prihod može da redovito i podpuno počme dolaziti tek nakon 3 ili 4 godine, dok marha podraste, dočim gospodar sa malom glavnicom jedva čeka da požanje i izvrši žitak, nebi li ga čim prije unovčio. Ujedno zahtjeva racionalno stočarstvo više razboritosti; i inteligencije, te volje i ljubavi, nego li poljsko gospodarstvo; a to se sve, spojeno većom glavnicom, riedko nalazi u maloga gospodara, pa je s toga do vlade, da u svoje ruke primi inicijativu, da svojim uplivom potakne občine, kao neposredno interesirano tielo, neka bi predujmi, nagradami i u zadrugi podupiralo razvoj stočarstva. (*Sliedi*).

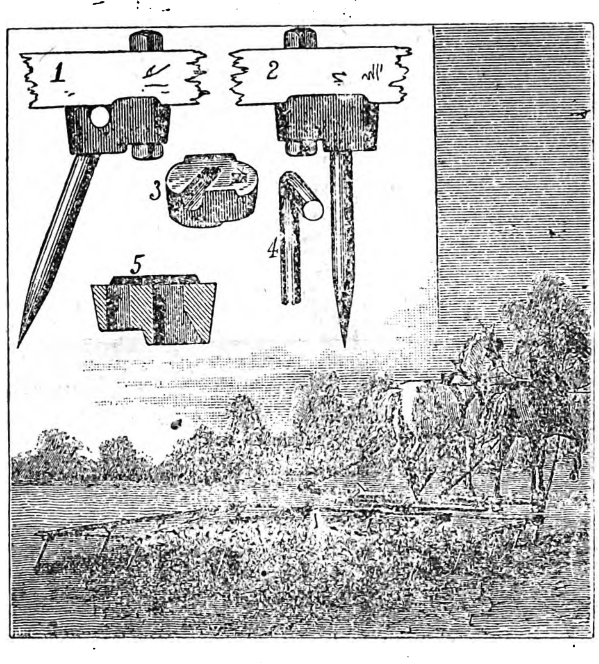
Glavnije radje, kojimi se može povećati ili umanjiti bujnost drveta.

Prvi i glavniji posao sastoji se u gnojenju i obradjivanju. Bujnost ma bilo koga stabla, umnaža se ili umanjuje gnoječ ga bilo stajskim, bilo rudnim gnojem; pa spretnom radjom obavljenom podaleko od stabla, jer se tim kriepi krošnjâ; napokon natrpanjem za ljetne dobe. Da nasuprot umanjimo bujnost stabla, škrtarimo gnojem, radom, vodom za ljetne žege, a sadimo jih što je moguće gušće

Želimo li ukripiti ili oslabiti jedan dio stabla, slabiju mu stranu gnojimo, zaljevajmo i oko nje radimo; protivnu pak opazit ćemo kako znatno gine.

O klaštrenju. Klaštrenje može se obaviti toli na krošnji, koli na žila; a posto bujnost prve zavisi o drugoj i obratno; s toga rezanje grana prieči razvoj odgovarajućih žila; kao što rezanje žilâ prieči razvoj odgovarajućih granâ. Klaštrenjem svijuh okrajka žila jednoga stabla, prieči se cielokupni njegov razvitak, dočim pojedinih žilica samo odgovarajućih grana.

O radu. Pri prisadjivanju malo kad da nam se neslomi bilo jedna, bilo više žilicâ; s toga pametno će gospodar učiniti, ako sve žile po jednako odreže, jer bi inače krošnja nejednako i neuredno rasla. Neka se pako i grane srežu tako, da budu razmjerne s žilami. Dogodili se u prisadjivanju, da su žile drveta nejednake kriepčine, tad nam je ostaviti slabije odalje; a jake kraće. Iz ovoga bielodano vidimo, da što je bujnije stablo pri priesadjivanju, da će se tim slabije napredovat. Sok koga žile šalju stablu po njem se razgranjuje polag koli-koće pupâ i grančice, koje se nahode na glavnoj grani iza klaštrenja. Kad bi grane drveta nejednako bile odrežane, kratje bi ostale najslabije, a dulje najjače. Pa pošto bujnost grane je uviek veća na gornjoj strani stabla, s toga racionalno će biti, kad ono budu kratje od ostalih. Dugotne grančice mi moramo smatrati, kao osebne biljke, koje su puštile svoje žilice u glavnu granu, pa one, koje želimo oslabiti odrezat ćemo jih što kraće. (*Sliedi*). **F.**



Slika 4. *Pričršćivanje zubova na brani.*

SVAŠTICE.

Smrznute cmrekove raztopi se na posve jednostavan način pomoću soli. Razstre se nešto soli po i oko cmreka pa će se za par satih led raztopiti.

Dali je vinovica (alkohol) posve čista dade se razpoznati pomoću galice. Jer, čim je čistiji alkohol t. j. čim ima u njemu manje vode, tim je više vriedan. Uzme se dakle nešto alkohola, kojega ćemo iztraživati u staklenici, pa se doda nešto modre galice, posve suhe t. j. takove u kojoj nema vode. Mučka se dobro. Čim ima više vode u alkoholu, tim će se modrije obojadisati. U čist alkohol netopi se modra galica.

Sitne kapulice proti opadanju kose. Uzme se šaka sitnih kapulica, izčiste se, pa se metnu u vinskoj rakiji. Staklenica začepi se dobro, i drži dvaestak dana na toplu mjestu. Na šaku kapulica uzme se $\frac{1}{2}$ litre vinske rakije. — Ovom kapulastom rakijom natira se danomice koža od glave.

Smrznute udove tiela ugrije se na novo, ako se oblože sa ostružinam od biele repe, koje se umjese sa dobrom vinskom kvasinom

Dobro i jeftino crnilo za škole pravi se kako sliedi. Uzmu se 3 kilograma šiške, 2 kilogr. gume, 2 kg. zelene galice, $\frac{1}{2}$ kg. kandis šećera, $\frac{1}{2}$ kg. krvovine (campeggio, blauholz), metne se u jednu posudi i izmieša se, po tom dolije $6\frac{3}{4}$ litre dobre kvasine (osta). Sad se izloži ova smjesa nekoliko dana na sunce, ili se drži pokraj peći, pa se onda dolije 20 do 26 litara daždevice. Promieša se sve dobro, i drži još na suncu ili kraj peći za 8 do 10 dana. Tim je posao gotov, i može se crnilo odmah rabiti, nu bolje je prociedit ga.

Da se rožina lasti kao sedev (bisernica madreperla). Namoči se najprije rožina u suru boju. Nu da poprimi mora nekoliko satih u toj suroj raztopini stajati, i mora da je raztopina vruća. Po tom osuši se rožina, i preredi se u drugoj posudi nešto solne kiseline (acid. muriat.), al posve razblažene (razvodjene), pa se u nju namoči rožina. Odmah napravi će se kao kožica od soličnog olova, koja je srebrno biele boje, a prelieva se kao sedev. Veći dio obrtničke imitacije za trgovinu, pravi se na ovaj način.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

„Rapide“ stroj za nalievanje staklenicâ, vidi se na slici 3, strana 6. Izumića u novija vremena jesu nebrojena, a smieraju na to, da olakote čovječji rad. Kad se nalievanju staklenice na pipu, ili pomoću pirje, uvjek se toga dosta prolije, a izim toga vino dolazi u doticaj sa zrakom, što nije dobro za vina, koja imadu u sebi uglične kiseline. Stroj kako ga naša slika 3 predstavlja sastavljen je iz kovine. Imade kao sanduk jedan, koji je iz nutri ocaklen. U ovaj sanduk sakuplja se tekućina, koju će se nalievati u staklenice. Sanduk spojen je sa bačvom sa cievi od gume. Ima i pokrov, a ovaj pokrov dade se sniziti i uzdići pomoću one loze (vijkâ), koji stoji nad njim. Spreda su kljunovi, kroz koje teče vino u staklenice. Evo kako radi. — Vino kroz gume nu ciev teče u skrinjicu. Kad je ova puna zavija se loza, pa pokrov tišti vino i tjera ga na kljunove u staklenice. Kljunovi se dadu prilagoditi svakoj širini grla. Kad je staklenica puna, onda tekućina prestane u nju doticati, al se pri tom niti kapljica jedna neprolije. Stroj je gradjen čvrsto, a ciena mu mienja naprama broju kljunovâ. Sa 4 kljuna stoji 40 forinta, sa 8 kljunova 70, a sa 6 kljunova 50 forintih. Čisti se posve lahko; izpira se sa vodom, koju se lieva kroz gumenu ciev u skrinju. — Ovaj stroj izplaća se za one, koji nalievaju puno staklenicâ.

Kako da se pričvrste zubovi na branâ, e da mogu položaj napram potrebi promieniti, vidi se posve jasno, na našoj slici 4 strana 7. Pod broj 1 vidi se zub u nagnutom položaju, a pod broj 2 u okomitom položaju. Zubovi u oba položaja posve su čvrsti. Pod brojem 4 označen nam je zub, a pod brojem 3 komad koji prima zub, pa se pričvršćuje šarafom o gredelj brané. Ovaj komad koji pričvršćuje zub o gredelj je od željeza, a izljeban je na način, da se zub može krećati, a da stoji pri tom čvrsto. Pod brojem 5 vidi se žljeb za zub. Zubovi su pričvršćeni na način, da kad brana radi u jednom pravcu, oni stoje svi okomito, zapregne li se protivno, a oni stoje svi koso. Ovo je dobro, jer kad se ima branati plitkije ili dublje nije potreba mienjati brane. Izumitelj ovog načina pričvršćivanja zubova jeste neki amerikanac Carsteusen, nu nastaje pitanje, dali je jeftinija ovakova brana ili dvi obične brane, jedna kosih, a jedna okomitih zubovâ.

Gospodarske Viesti.

U Dalmaciji po starom katastru zauzimale su šume površinu od 475,474 rali (jutra), dočim po uredjenim zemljištnicim zauzimlju danas šume površinu od 663,399 ralih ili 187,925 jutara više. Te šume davale su prije samo 40,530 for. čista godišnjeg dohoda, dočim sada daju godišnje 117,296 forintih ili 76,766 for. više. — U primorju (Istri, Trstu i Gorici) bilo je po starom katastru 317,222 jutara šume, a sad jih ima 406,126 jutara ili 88,907 jutara više. Prije davale su 222,458 forinta čista prihoda, dočim sada davaju 450,034 forinta čista dohoda ili 227,576 for.. više.

* *

Razpišan je natječaj na mjesto pristava na Ratarnici u Križevcih su 700 forinta godišnje plaće, stan u naravi i petogodišnji doplatak od 100 for. Molbe upraviti je na Kr. hr. sl. dalm. zemaljsku Vladu u Zagrebu.

* *

Pišu nam iz Mravinca na vodokršće.

Premoa nam je krupa vinograde omlatila, urodile su masline baš liepo, a i dobro se izplaćaju. Od 6 kvarata t. j. 48 varićaka dobiva se barilo ulja. A da se kršćanskije pravi ulje,

Nego svi: maslina nerodi svake godine, a loza svake. Promislite ni u selu, nit u okolici nema niti cigli jedan tisk, već se tare ulje s nogam na vreće, kao u predhistoričko doba. Barilo ulja prodaje se 26 for.

* * *

Kako je bilo predvidjeti nastala je stava u trgovini s vinom. Sad se već mnogi kaju što ga nisu pod Božić prodavali.

* * *

Metereologička opažanja u Prosincu 1884.

MJESTO	Ukupna toplina po C.	Srednja toplina dana	Najviša	Najniža	Vedrih dana	Oblačnih	Kišnih	Slana	Rosa	Vjetar: Sjever	Sjeveroistok	Sjeverozapad	Jug	Jugoistok	Jugozapad	Zapad	Istok	Tišina	Nestalna pravca	Oluje	Krupa (grad)	Led (mraz)	Snieg	Magla
Šibenik	222·0	7·12	12·0	5·0	10	21	15	5	7	10	—	1	12	2	—	1	1	2	2	1	—	2	—	3
Hvar	319·3	10·3	13·1	7·6	15	16	15	—	—	5	3	2	1	5	—	—	12	3	-	5	—	—	—	—
Korčula	357·8	11·53	14·7	6·7	12	19	16	2	—	1	6	8	2	10	—	—	7	3	2	4	4	1	—	—
Knin	196·7	6·35	9·2	3·0	14	17	11	6	—	6	1	—	6	—	—	—	1	11	6	—	—	3	-	-
Drniš	173·6	5·6	·8	3·5	17	13	14	6	—	1	1	—	5	1	—	—	-	-	2	2	-	2	2	—
Mokrine (Boka)	243·3	7·8	11·5	5·6	13	3	15	9	—	13	3	—	4	10	—	—	1	—	—	2	4	7	3	-
Nin	221·0	7·13	9·6	4·6	9	22	17	4	-	1	1	1	—	20	—	—	—	8	—	—	—	6	—	—
Obrovac	224·5	7·03	10·0	5·0	8	23	15	12	6	1	4	1	8	—	—	—	-	17	—	—	—	3	-	2
Podgora (Primor.)	240·3	7·8	11·7	3·0	15	16	15	2	8	1	11	1	4	2	1	—	—	7	4	—	3	2	—	—

* * *

U travnju t. g. otvorit će se u Osieku obrtnička škola. Ponajprije. uredit će se odsjek za pletenje, a onda za bravarstvo i keramiku.

* * *

Drži se za sigurno, da će se buduće jeseni otvoriti ratarska škola u Drnišu.

* * *

Neka grdna gusjena naniela je na pašnjacim u bregovitim dielovim Češke velike štete.

* * *

Po inicijatívi uprave Galičkog gospodarskog družtva sastat će se u Beču agrarni sastanak, koji će razpravljati kako da se uzdigne poljodjelstvo i promakne trgovina.

* * *

Austrijski pivari priredjuju u travnju t. g. izložbu piva u Beču.

* * *

U najnovije doba popravljaju slabe sudove sa portland cementom. Na mjesto gdje bi sud, kad je pun tekao zamaže se najpre raztopljenim i vrelim lojem, pa onda cementom.

* * *

U tkalačkoj školi koja je prošastog mjeseca otvorena u Bradu na Savi, ima liepi broj naučnika.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

1. Molim, čime bi odklonio rakiji lozovači miris od sumpora, a da ju ne moram po drugom peći?

S. G. u E. (Boka).

Najlaglje čestim pretakanjem, nu posve na brzu ruku može te joj takodjer oduzeti posve miris od sumpora, ako je pretočite na bakrenu lakomicu, ili još brže i podpunije ako ju prelievate na bakreno sito. Sumporita kiselina spaja se sa bakrom.

2. Neko mi reče, da ima patlicana (pomodoro), koji netrebaju nasloništa. Da imadu čvrstu stabaljku, pa rastu stablasto. Molim vas jeli to istina? Kako je ime tomè patlicanu? Odkud jih je moć nabaviti?

B. S. u A. (Hrvatska).

Istina je ima takovih patlicana, a nama doduše poznata je jedna sama vrst, naime patlican imenom Laye. Uzgojen je za prvi put od grofa Fleurieu na imanju Laye u Francuskoj. Nizka je uzrasta, al mu je stabaljka tako čvrsta, da uzdrži na sebi vas plod, bez nasloništa ili druge pomoći. Lišće mu je gusto, a tamno-zeleno a plod ovelik. Zdrije nešto kašnje od naših patlicana. Sjemena od ovog patlicana možete dobiti od Vilmorina u Parizu, od Società Toscana d'Orticultura u Firenze.

4. Molim vas liepo, koji dio kotla jeste rektifikator? Čuo sam toliko put rabiti ovu rieč, al na našim kotlovim nemogu nikako da se orientiram?

F. C. u L. (Istra).

Na naših običnih kotlovih nema rektifikatora. Rektifikatori dolaze na sastavljenih kotlovih, koji se rabe za finiju distilaciju, i pri distiliranju na veliko. Rektifikator zove se onaj dio sprave za prekapljivanje, u kojoj se, pomoću pare, koja dolazi iz kotla, čisti od alkohola, ona drenja, koja se je spustila u deflaguratoru. Na strojevim za prekapljivanje starijeg sastava, rektifikator jeste prosta posuda u kojoj se sakuplja drenja. Ova posuda spojena je sa jednostavnom cievi sa kotlom U novijim strojevim za prekapljivanje rektifikator sastoji iz više odielâ, kao n. p. više plitkih zdiela jedna na vrh druge. Ove zdjele griju se parom.

5. Molim vas daje li vučak (lupinus) dobru krmu za rogato blago? Kakovu zemlju ljubi?

T. O. G. u B. (Bosna).

Daje i nedaje. Još iz starih vremena goji se vučak za krmu, nu ne najsretnijim uspjehom barem čist vučak ne. Sieno od vučka bravavljivo je za 70%, al je posve gorko, pa ga blago, osobito blago velika zuba ne jede rado; ovce se doduše priuče vučku, al i to posve težko. Vučak, naime je posve gorak, ta žukoća potiče od jednog alkaloida *lupinin* zvana. Taj *lupinin* djeluje otrovno na živce, al rećbi da bi ga blago podnielo, nego vučak prouzroči ovcam neku drugu bolest, neku vrst zlatina. — Ovce požute, potrese jih žestoka ognjica, omršave i za četiri dana poskapaju. Pogine 30 do 60 glavâ na sto. Bolest pojavlja se naglo, i ne periodički. Rećbi da samo vučak od nekih zemalja djeluje smrtonosno, Učenjaci su stvar dugo potraživali, al nisu došli do nikakvog pozitivnog zaključka. Rühu nazivlje taj otrovni dio vučka *ikrogen*. Nu našao se je način, da vučak nebude ubitačan. Biva, ako se sieno dobro posuši, ili još bolje ako se izpira vodom, izlužuje. Takodjer koristuje popariti ga. — Sam djeluje puno ubitačnije, neko ako je pomješan sa kojom drugom krmom. Uspjeva na svakoj zemlji, nu radje na lagljim zemljam, u kojimi nefali vapna. Izore se jednoć zemljište pa se u proljeće zasije i oštro prebrana. Za sieno kosi se u srpnju, kad se nasednu mohunje. Sa hektara pokosi se 20 do 40 metričkih centih Bieli vučak rodi slabije, modri obilnije. Sije se u razmaku 24 do 40 centimetara, za sieno gušće, za sjeme redje. — Sjeme ide u zemlji za 3 do 4 centimetra. Za hektar zemljišta hoće se $1^1/_2$ do $2^1/_2$ hektolitra sjemena. Ima puno neprijateljâ. Od nametnica najopasnija joj je hrdja i vilina kosa, a od zareznikâ *Anthomyia funesta*. Ako se vučak goji za više godina opetovano na istoj zemlji, onda izmori zemlju, pa nemože više da na njoj uspjeva.

6. Smjeli se sada razgrnuti zemlju oko masline, pa nabaciti na žile pregnjila granja i djubra. Masline su zapuštene smjeli jih istodobno pročistiti.

M. Š. S. u M. (Istra).

Za mehka vremena možete slobodno razgrnuti zemlju do žila, pa podjubriti, al nedržite žile dugo razgrnute, Za burna studena dana, nesmiete podništo razgrćati. Sad je pravi zeman i čišćenju i klaštrenju maslinâ.

**) 95. Tko u pokrajini ima amerikanskih loza, osobito vitis riparia? Pošto bi prodao svaku 100 ključeca?*

V. D. u K. (Tiesno).

U gosp. Nikole Vekarića na Rieci kraj Dubrovnika možete dobiti amerikanske loze od vrsti *Vitis riparia* za 1 forint svaku 100 ključeca. Isti gospodin imade takodjer sjemena od sliedećih vrstih amerikanskih loza: *Vitis riparia, Aestivalis Herbemont, Aestivalis Lenoir, Delaware, Labrusca i York.* (Madeira?)

*) Ovo je pitanje od lanjskog tečaja. Bilo je već riešeno, ali niečno, jer se niko nije bio odazvno.

B. Nova pitanja.

7. Što vi sudite od Eldenovih pušnicâ? Gdje je moći dobiti potanji opis od istih ili nacrt ili kalup?

B. P. u D. T. (Bosna).

8. Imam, prostrano imanje, nešto oko 200 jutara zemlje, uz 31 komada rogate marve, 6 konja i čopor svinja. Uz imanje ima i stan. Dao bih sve u najam, ili na polak, ili kako bi se pogodili. Ali želio bi vještih i radinih težakâ. Odkud da snubim takovih?

J. B. u Č. (Slavonija).

9. Koja vrst zobi (avena) uspjela bi amo ponajbolje?

Š. T. u D. (Cetina).

10. Opetovano kušao sam gojiti jagode (fragole), al mi uvjek neka vrst crvenih pjega napada lišće. pa su propala. Odkud te pjege? Jeli to bolest? Imali proti njoj lieka?

R. V. u P. (Dubrovnik).

11. Kako se priredjuje krumpir za žestu?

A. F. u K. (Istra).

12. Molim vas kako se goji raved (reobarbaro, rheum)?

J. K. N. u B. (Hvar).

13. Jamčiteli vi za valjanost i solidnost Krausovih ručnih mlina „Ceres" i „Terno?"

P. O. A. u P. (Bosna).

14. Odkud se može nabaviti dobra sisaljka (pumpa) za pretakanje vina?

A. M. u M. (Mak. primorje).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su prošastu godinu 1884.

P. n. č. g. Antičević d. B. — Baumaister J. — Zuliani P. — Vendler A — Bojanić V. — Čale S. — Maletić O. S. — Gjurić A. — Pendelj P. — Bubić A. — Zupančić A. — Jerković D.r J. — Britvić M. — Klaić M. — Vukasović J. — Buzolić S. — Pelicarić B. — Car N. — Popović T. K. — Čitaonica - Blata — Bečić S. — Jerković F. — Gazzari V. — Klaić D.r M. — Smiderčić p. J. — Kućija J. — Dračar J. — Mladinov p. D, — Vasiljević J. — Mladinov A. — Občinà - Zlarin.

Smirili su predbrojbu za I. pol. t. g. 1885.

P. n. Slavjanski Dom - Kotor — Hrvatska čitaonica - Kastav — Slavjanska čitaonica - Trst — Narodna čitaonica Ogulin — Urlić-Ivanović G. — Smrkinić V. — Samostan - Tolisa.

Smirili su predbrojbu godine 1885.

P. n. č. g. Gojković S. — Čitaonica - Sinj. — Batinić J. — Orlić F. — Učiteljska knjižnica - Gospić - Ogulin — Mandić N. — Stražimir D. — Čitaonica - Novi (Vin.) — Mažuranić A. — Didolić Braša — Ružić J. — Polić A. — Marković M. pr. bis. — Posilović J. pr. bis. — Potepan J. — Friedl E. — Barbarić O. J. — Russi prof. A. — Čukli J. — Mardešić A. ž. — Prgić O. A. — Duboković V. ž. — Draganić pl. V. — Dubravčić J. i Sin — Tomašić F. — Dobrović B.

— Č. g. Lucijanović A. — Vaša cienjena predbrojba smirena je do konca travnja t. g.
— Č. g. Pahović M. ž. — Isto do konca kolovoza.
— Č. g. Vranicani pl. E. — Isto do konca travnja.
— Č. g. Lučić d. J. — Isto, do konca srpnja.
— Sl. Nar, čitaonica - Delnice — Mirno je do konca ožujka.
— Č. g. Pernišek B. — Nemožemo vam poslužiti statistikom lmelja, jer je nemamo, a cienimo da nije još niti složena za god. 1884.
— C. g. Mažuranić A. rav. — Kamo sreće po nas da svak shvaća uzvišeno rodoljublje kao vi, al obično tko nema potrebe od „Poučnika" nedrži ga. — Živili!
— Sl. Uč. Knjižnica - Gospić — Brojeve 3, 8, 9 i 16 odposlalismo.
— Č. g. Car N. — Isto broj 14.
— Č. g. Lazarević A, takodjer broj 14.
— C. g. Baumaister J. — Isto brojeve 13, 19 i 20. Jestel primili naše pismo?
— C. g. V. - Brač — Neke stvari nedadu se na pučku pripovjedati. Za pučkog spisatelja: „ugljen, ugljan" i „ugljik" ista je stvar, tako isto: „vodik, vodan" i „voda" itd, al nije za znanstvenog. Nu mnogo skrivi i popravljač, koji nije strukovnjak. Zdravo!
— Č. g. Mladinov p. D. — Drage volje!

☛ Molimo sve one, koji nam duguju, da nas se sjete. I mi smo tiesni. — Nema lista, koji je priručan predbrojnicim, i koji jim je u svakoj potrebi, na usluzi, kao što je „Poučnik" i njegova Uprava, a to sve za sama 3 forinta na god.

U ZADRU 1885. BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA"

Godina IV. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 3



GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu dânâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Veljače 1885. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Veljače 1885.

Strukovna naobražba upravljatelja gospodarskih dobarâ.

(Piše G. A. Vichodil ravnatelj kr. gosp. šum. Zavoda u Križevcih).

II.

Osobno sudjelovanje kod uprave gospodarskoga dobra, kaže Settegast, nemože se nadomjestiti niti poučnim putovanjem, niti radnjom u laboratorijah?

Strukovna naobražba na višem teoretičkom zavodu može se preporučiti onim, koji će danas ili sutra, kao veleposjednici sudjelovati kod riešavanja pitanja zasjecajućih na narodno gospodarstvo; na gospodarskih zavodih spojenih sveučilistim, može pravnik i filozof steći toliko znanja, koliko mu treba za poznavanje teoretične stranke poljodjelstva.

Visoke škole za poljodjelstvo jesu zavodi za znanje, ali nipošto za umiće; umiće može naučiti mladi gospodar tek u praksi, kojoj se mora posvetiti po dovršenih naukâ.

Zavodi, kao što su gospodarske akademije, rapresentiraju školu Thaerovu, naobrazavajuć mlade ljude za praktični život; dočim se visoke škole, teoretičkoga značaja ravnaju po metodi Liebiga, one usavršivaju strukovne učenjake, koji imadu poglavitu zadaću izpitati načela na kojih se osniva poljodjelski obrt.

Ako gospodarski pripravnik, po navršenim naukam na realki ili gimnaziji želi započeti svoju strukovnu naobrazbu sa praksom, morat će izabrati shodno vježbeničko mjesto na kojem uzornom gospodarstvu. Nu, takovo mjesto mora biti prava služba skopčana sa dužnostim, jer se nesmije podništo trpiti, da mladi vježbenik radi što ga je volja. Dopustili mu se da radi što hoće, svršit će neradeć ništa, pa se neće priviknuti neugodnostim, nepogodam i teretim svog zvanja.

Počimljuć ovim načinom, naime teoretično praktičnom naobražbom, imade gospodarska praksa veliku važnost.

Pokus kojemu se podvrgava vježbenik u praktičnom životu svrsivši nauke na gimnaziji ili realki, riešiti će pitanje, dali njegovo zdravlje i tjelesna snaga odgovaraju potežkoćam sa kojima je skopčano zvanje praktičnoga gospodara.

U trieznoj praksi pokazati će se, dali je vježbenik izabrao pravi put svojemu zanimanju, te imade li potrebitu ustrajnost i volju, bez koje se vidljivi uspjeh u gospodarenju polučiti nemože.

Nakon dvie godine povratit će se vježbenik opet na školsku klupu, da se konačno usavrši u teoretičkih naukâ.

Ako je mladi gospodar svršio svoje nauke na strukovnoj školi; ako je pokazao u praksi sposobnosti, onda je zadovoljio glavnim uvjetom strukovne prednaobražbe; a ako nuzto imade i drugih vrlina, koje rieše izobraženog čovjeka, onda može sigurno računati, da će dobit mjesto kod uprave gospodarskih dobarâ, koje ćemu nagraditi trud, štono ga je u naukovanje uložio. Ali tim, nije jošte dovršena strukovna naobražba mladoga gospodara.

Sada stopro nastaje doba, da izučeni gospodar traži priliku, u kojoj će svoje znanje i izkustvo samostalno izvadjati i udjelotvarati.

U tu svrhu, biti će od prieke nužde, da započme svoju praktičnu karieru na kojem gospodarskom dobru, kao pristav, pod nadzorom izkušnijega upravitelja, te da ide postepeno dalje, dok se napokon, oboružan svestranim znanjem, samostalne službe dovine.

Još danas, jeste najgora rana, što se samostalna mjesta povjeravaju mladim neizkusnim ljudem, i što ovi stopro svršiv strukovnu školu, aspirivaju odmah na visoka mjesta. Što mladi čovjek imade više nagnuća za udobno življenje, nego li za ozbiljan i naporan rad, to mu nemože nitko zamjeriti; ali se neda poreći da je za vršenje težkih dužnostih potrebna navika od mladih godinâ, inače neda se odoljeti potežkoćam svakdanjega života.

Tko nije ništa naučio od izkušnih gospodarâ, taj će morati sam praviti pokuse, te će trebati u tu svrhu puno vremena i glavnice, dok se osvjedoči ob onom, o čem su praktični gospodari već o davno bili na čistu.

Čim se više približava pitanje o teoretičkoj naobrazbi gospodara konačnom riešenju, tim će se prije urediti i potreba gospodarske prakse.

Od autodidakta neimade se gospodarska uprava ništa nadati. Rukovodstvo uprave povjereno ljudem bez temeljite strukovne naobrazbe, biti će nepodpuno; takva gospodarstva zastati će u svom razvitku, pače i nazadovati. Gospodarska znanost i praksa nisu si u ničem protivne, obe nauke nadopunju se medju sobno, i sačinjavaju temelj na kojem počiva sgrada racionalnoga gospodarstva. Svaki, koji se dandanašnji kani posvetiti zvanju „gospodara,“ morati će uložiti sve sile, da se svestrano naobrazi i u teoriji i u praksi.

Da će poučno putovanje, naime pregledavanje uzornih dobarâ, mnogo doprinieti k pod-

PODLISTAK.

Posljedci vremenoslovnog opažanja u Korčuli kroz godinu 1884.

(*Piše* F. Radić).

Meteorologička postaja je položena na zemljopisnoj sjevernoj širini . . . . . 42° 58'
a zemljopisnoj istočnoj dužini Grenwich 17° 08'
Visina postaje nad uravnjem morskim . 15m

Ukupna godišnja toplina po C. 6370·9
Srednja „ „ „ 17·45 dana
Najviša „ „ „ 21·2 „
Najniža „ „ „ 5·25 „
Vedrih dana 144.
Oblačnih dana 143.
Kišnih dana 102.
Slana 3 dana.
Rosa 17 dana.
Sjever 18 dana
Sjeveroiztok 52 dana.
Sjeverozapad 136 dana.
Jug 13 dana.
Jugoistok 92 dana.
Jugozapad 4 dana.
Zapad 5 dana.
Istok 33 dana.
Tišina 65 dana.
Nestalna pravca 47 dana.
Oluje 19 dana.
Krupa 8 dana.
Snieg 2 dana.
Led 1 dan.
Najveća tlakomjerna visina 777m.
Najmanja „ „ 740.
Srednja „ „ 761·8
Suhih dana 214
Vlažnih dana 152.

Srednja zimska toplina bila je 11·25° C.
„ pramaljetna „ „ „ 19·55° C.
„ ljetna „ „ „ 25·11° C.
„ jesenska „ „ „ 13·31° C.

Srednje mjesečne topline su redom bile:

U Srpnju . . . 26·15° C.
„ Kolovozu . 25·4° „
U Rujnu . . . 23·8° C.
„ Lipnju . . 21·58° „
„ Svibnju . . 21·37° „
„ Listopadu . 16·7° „
„ Travnju . . 15·7° „
„ Ožujku . . 13·3° „
„ Studenom . 11·7° „
„ Prosincu . 11·53° „
„ Veljači . . 10·85° „
„ Siečnju . . 9·6° „

Najviše topline mjesečne:

U Srpnju . . 31·2 C.
„ Kolovozu . 30·0° „
„ Rujnu . . 26·° „
„ Lipnju . . 25·2° „
„ Svibnju . . 25·° „
„ Listopadu . 21·2° „
„ Travnju . . 18·6° „
„ Studenomu . 17·5° „
„ Ožujku . . 14·75° „
„ Prosincu . 14·7° „
„ Veljači . . 14·1° „
„ Siečnju . . 13·° „

(*Sliedi*).

punoj naobrazbi gospodara razumjeva se samo po sebi, te bi bilo samo željeti, da naši mladi gospodari svršivši svoje nauke, putuju po naprednim zemljam, gdje će imati prilike mnogo toga naučiti.

Na povratku, probavit će što su vidili i naučili, i uvesti će sve one promjene, koje jim mjestne i financijalne okolnosti dopuštaju, i koje su potrebite, da svoje gospodarstvo urede i rukovode prama napredku i duhu vremena.

Potreba oplemenjenja stoke u Bosnoj.

piše prof. **A. Russi.**

(Nastavak vidi Br. 2 „Gosp. P.")

Obćine bi u to ime stvorile unutar zastupstva, gospodarske odbore, koji bi nastojali da u narodu pobude ljubav za obće gospodarstvo, a posebice za stočarstvo. Ako je moguće moglo bi se s vremenom stvoriti gospodarsko družtvo (mjestnu gospodarsku zadrugu) unutar svake obćine, rad ovih nadzirao bi obćinski gospodarski odbor, a po njem kotarska oblast.

Temelj glavnici takovih gospodarskih družtva stvorila bi visoka c. kr. zem. vlada, dočim bi redovite dohodke sačinjavali prinosi dotične obćine, polag godišnje potrebe.

Govedja pasmina bosanska ima svoj postanak od tako zvane Podolske, a jest bagre Posavsko-podunavske-podolske; nizki stas, ne razmjerno visoke roge, duga glava i vrat, uzke zdjelice, odsječena krsta, sivkasto biela, žutkasto-biela, riedje crna dlaka. Pasmina u svakom pogledu mukotrpna, maloga troška, ali i još manjega dobitka. — Za teglenje (pogledom na poljodjelske radnje) nije od nikakve vriednosti, za dojenje malom iznimkom od koristi, a za mesara t. j. tovljenje, kao što ju zahtjeva svietska trgovina od male važnosti. U ravnici je pasmina laglja, u brdih nešto teža i bolja, sa kraćimi nogami i bolje razvitim vimenom što se ima pripisati boljoj paši.

Najnaravnije nastojanje jest, da se domaća pasmina stoke popravi, a to je moguće uvedenjem bikova podolsko-madjarske ili sedmogradske pasmine, koje bi se lako dalo dobaviti iz gulja (čapora) južno-ugarskih, a ponješto i sa slavonskih gospoštija. Dvogodišnji bik bi stajao do 200 fi. a valja za skok dok navrši 5 godinu; onda postane pretežak, prelien, i neplodan. Jedan bik može da oplodi u godinu danâ 100-120 krava.

Ovu pasminu ju zato preporučam, jer su volovi od nje najbolji za teglenje od svake ine pasmine, a uz to prilično dobri za mesara, prem su krave došta loše muzare. U pogledu dojivosti popravili bi se nešto polutani, jer bosanska plešina daje razmjerno prama tielu, dosta i vrlo mastnoga mlieka. Marha je vrlo zadovoljna sa hranom i njegom, a što je najvažnije, ona je u kosturu posve jednaka domaćoj, samo što je nesto razvijenija, buduć je kod pripusta veće paznje posvećeno pri izboru roditelja.

Uporabom ugarsko-podolskih bikova za 3-4 generacije postigao bi se izjednačeni materijal krava i junadi. Ovaj bi bio vrstan križanju sa inorodnim pasminam, kao n. p. Štajerske, Koruške i Švajčarske, koje se bitno razlikuju od domaće pasmine i po veličini i po obliku, jer sam popravljen i sa domaćom (podolskom) oplemenjen.

Naglo križanje, bez prelaza, bilo bi nenaravno *). Od drugih pasmina, koje bi se mogle za oplemenjenje domaće stoke upotrebiti, zaslužuje prvo mjesto Muricodolska (Mürzthal-ska) iz sjeverne Štajerske, koja je prvobitno postala iz ugarsko-podolske i nekih brdskih stajerskih pasmina, — boje je sive.

Nadalje Belanska (Moehlathalska), pasmina iz Koruške, iz doline rieke Moehla vrlo je zadovoljno blago, crvene boje, a bielo-šarena na krstijuh, gornjih gnjatih. Bieloga je repa

Napokon puno hvaljena Appenzellska pasmina iz Cantona Appenzella u Švajci (Svajčarskoj); zadovoljno blago, velike vrednote; boje smedje (Braunvich).

Zadnje dvie pasmine zadnjih desetak godina su toliko tražene da se krava prodaje neriedko po 300 for. Bikovi dvogodišnji mogu se kupiti po 180 for., ali bi dovoz pojedinih komada bio preskup (preko 100 for.), s toga je nuždno zadružno kupovanje bikova, odnosno krava. Kupovanje ove stoke je najpovoljnije u jesen, kada se marva iz onih gorovitih predjela, u rujnu, pred sniegom, sa planinskih ljetnih pašnjaka, stjera u doline (staje), gdje obično nedotiče zimska hrana i stelja, pa valja prodati štogod stoke, da preostala bolje prezimi. — U proljeće je kupovanje mnogo skuplje. *(Sliedi).*

*) Ove nazore preporučan na razglabanje i centralnom gosp. družtvu u Zagrebu, osobito pogledom na razašiljanje bikova na podružnice u Slavoniju, bivšu vojnu Krajinu i hrvatsku dolnju Podravinu.

Glavnije radnje kojimi se može povećati ili umanjiti bujnost drveta.

(Nastavak i svrha vidi broj 2).

Trganje mladicâ. Krajni pup prikuplje najviše sokova. Kad se on odstrani grančica mora pretvoriti pobočni pup u krajni; pri čem ne samo što stablo gubi puno vremena, nego pobočna grančica biti će toli slabija, koli bude njezin položaj manje okomit. — Sokovi koji su bili namienjeni glavnoj mladici raztoče se po pobočnim. Trgaju se kad se hoće umanjiti bujnost grančice, te ju pripravit na plodonosnost. Pa još kad se hoće, da tjeraju pupovi spavajući i mliečni. Neće biti sgorega nit onda, kad neke grane, u istom položaju, rastu bujnije od drugih. Trgaju se okomite mladice, da se osnaže pobočne grane; napokon se okrnje svi zapirci koji su dugi preko 10 centimetara, da se tim zaprieči njihova bujnost, a da jih se prisili na nosenje ploda.



Slika 5. *„Globus" rulja za kukuruz.*

Češanje lišća. Bujnost drveta zaustavlja sa štipajuć $1/2$ do $2/3$ lista. Kad bi ga mi sasvim očešali uništili bi pup što se nahodi u pazuhi lista.

Snimanje voća (ploda). Voće (plod) može se u obće smatrati; kao nametnica stabla; pošto sisa većin dielom njegov hranivi sok. Iz ovoga sliedi, da se slabim granam ima oduzeti ploda, da se okriepi, dočim jake grane oslabe pod plodom. U obće govoreć višočije česti stabla uviek su jače i kriepčije od pobočnih, osobito kod brajdah pa s toga one će morat nositi veće voća od ovih.

Kršenje. biva onda, kad mi golom rukom očenemo bilo jednu granu. bilo njih više namierom, da rana odtud prouzrokovana na stablu bude neurednija i po tom, da više soka izgubi. Djelomično kršenje biva samo od polovine grane, pri čem gubitak soka je mnogo veći negoli u prvom slučaju.

Gnječenje biva onda, kad mi plosnatim klieštim stisnemo granu stabla, i tim uništi se veći dio mezgastih cievčića. U sva ova tri slučaja učin je tim bolji i uspješniji, čim je dulja strana drveta povrh ostavšeg pupa.

Zavijanje biva onda, kad granu stabla zasukujemo oko osnove same grane. Ovaj se rad obavlja u slučaju da nismo izlomili zapirke; ili kad jednu grančicu hoćemo, da zaodjenemo plodonosnimi pupi. Kad gorinavedena sredstva nebi urodila željenim plodom, neće biti s gorega, da se prihvatimo sliedećih sredstvâ:

a) da odsiečemo svu granu, e da se na podnožju nasednu razvijú dva spavajuća oka, koja kad protjeraju, ostavi se mladica bolje položena.

b) Odsjeći grančicu nešto odulje, pa onda navrnuti ju. **F.**

Natjecanje medj vinovom lozom i buhačem.

Ne mislim ovdje razpravljati o natjecanju na tržistu, nego o natjecanju na zemljištu ili da bolje rečem o borbi za obstanak koju vode, Obišavši vinograde ovih nesmotrenjaka čovjek sgraža se vidjeti, kako buhač gojen u neposrednoj blizini lozja nemilo prieči obstanak i razvitak istoga. Temeljito je po tom tužakanje tih naših vinogradara: da jim je buhač otrovao lozu i, dok ovaj bujno raste loza tjera lišće i po koju čehuljucu groždja; a jeli ostarjela onda niti ne plodi.

Na sreću mnogi se osvjedočiše o štetonosnosti ovog nerazboritog načina gospodarenja, pa zanemariše buhač u lozju, al ima jih koji truju svoje loze medjugojitbom buhača. Danas se tiešimo u nadi da će na skoro, taj nerazboriti postupak bit sasma i od svakoga zabacen. Dok takovo zlo još obstoji, i dok se još daje povoda takovom zlosretnom natjecanju, nekoja razmatranja a da stvar bolje razjasnimo, neće bit suvišna.

Sve biline, kako no veli Sišman Linde, nahode se u neprestanoj borbi za obstanak, pošto svaka bilina ima svoje suparnike. Al takovi suparnici ne borese uvjek sami, već imaju predstraže, koje su navadno škodljive životinje ili nametnice. Ovi nehotice obranjuju potištene biline od podpunog uništenja, dočim namećn potrebu izmjenjivanja sadbe (sjetve); ovo izmjenjivanje donekle obezbjedjuje zemlju od neplodovitosti.

U mnogim slučajevim i biline savršeno ustrojene sudjeluju neposredno na uništenje drugih bilina, koje živu u njihovoj blizini. — Najobičniji i najjednostavniji način takovog potlačivanja biva oduzimanjem svjetla i prostora. Nego u mnogim slučajevim, a u našem po gotovo, moramo se obazrieti i na druga sredstva potištenja, naime, na specifično i do sad malo poznato djelovanje nekojih bilina na škodu drugih.

Govoreć o tom djelovanju, de Candolle pomišlja za otrovni upliv, nekih tvarih, koje biline izmeću korienjen, a Bequerel pripisuje taj upliv poglavito kvasinovoj kiselini. Osim de Candolla, izmedju ostalih, i Plenk, Humboldt i Sennebier uztvrdiše da ova izmećanja od korenja, jesu uzrokom nesnošljivosti raznih bilina na istome tlu. I u istinu laglje nam je vjerovati da buhač izmeće iz korena žestokih kiselina, nego da iztroši zemlju i tim naškodi vinovoj lozi. Iskustvom je poznato, da buhač uspjeva u svakoj zemlji, ne samo, nego vidja se bujno rasti u pukotinâ gola kamena, kojeg on (što je posve vjerojatno) raztvara pomoću svojih kiselina.

Ove kiseline su za buhač oružje proti korienju od loze, koje stoji u neposrednom doticaju sa buhačevim korenjem.

Staro čokoće, koje je i onako iznemoglo i po godinam, i s neuredne gojitbe, i s nametnica i zareznika odoli manje u borbi sa buhačem, pa mu obično podlegne.

Upozoriti je pri koncu da se škodljivi upliv ovih izmećanja buhačeva korenja, neda protegnuti na trsje koje se je posadilo po buhaču. Snaga jim je kratkotrajna, a gubi se u zemlji, valjda djelovanjem same zemlje, dok se odstrani i biljka.

Što vinograd po buhaču dobro ne uspjeva pripisati je radje prisutnosti nametnika. — S toga će razboriti gospodar po buhaču, saditi koju drugu bilinu, pa onda lozu, ili će držati za godinu dana ugar, al će opetovano prekopati zemljište. **Aćim Bućić.**

Žunfran (Crocus).

Sa svim onim, čim se drugi narodi koriste, dužni smo i mi koristiti se, i to tim prije, čim je naše podneblje stvari prikladnije. Da kod nas nema divljeg žunfrana, mi nebi niti poznali te biline, za koju je naše podneblje i zemljište posve prikladno; premda se unatoč našem divljem žunfranu, kod nas puno žunfrana uvaža.

Divlji se žunfran posve malo razlikuje od pitomog (crocus sativus). jer je uzgojen od divljeg. Jedina važna razlika sastoji u dobi cvatnje. Divlji cvate proliećem, pitomi jeseni.

Žunfran ljubi sunčan topao položaj, a prhu rahlu zemlju, Za pitomi žunfran djubri se zemlja obilno i rahli se duboko. Razplodjuje je se gomoljim, koji naliče glavicom, i to obično onimi mladjimi, koji se nalaze oko starijih. — Sade se prolieća ili zimi (ako vrieme dopušta)

za 4 do 6 centimetara duboko i to u redove, red od reda za 8 do 10 centimetara. Primaju se lahko, i malo koji gomolj da neće protjerati. Malo koji da ovate odmah prve godine; većim dielom cvataju druge ili treće godine. Za rasta netraže velika obradjivanja. Valja jim često prorahliti površinu zemlje, i izplieviti korov (travu) koji se tamo razvije.

Reklismo da divlji cvate proleća a pitomi jeseni. Gojili se divlji žunfran, to će on prvi put cvasti pramaljeća, a sliedećih godina svake godine ponešto kašnje, dok u 8 ili 10 godina nebude cvao jeseni, kao i pitomi.

Od žunfrana bere se cviet, a to je posao dosadan, jer necvate vas žunfran u jedan put, i jer ga se nesmje brati za kišna, niti za rosna jutra. To opetovano navraćanje skupocieno je. Nije pak vas cviet dobar, od žunfranova cvieta vriedi za trgovinu samo pjestić (pistillus) ili da se bolje reče samo gornji dio pjestića, naime njuška i vrat.

Ova dva diela pomnjivo posušena na suncu ili u tihoj peći daju onaj ugodni miris, i onu liepu zlatno žutu boju, s kojih je toliko tražen žunfran.

Ove djelove pjestića valja rastrieti na hartiji, na tanko i pomnjivo posušiti, pa onda spremiti u staklenice, da ne vitre. Zlo posušen žunfran pocrni i mirisi neugodno. Izim svoje žute boje (Polycroit), s koje se rabi žunfran u slastičarstvu, u sirarstvu, u maslarstvu, pri priredjivanju kobasica, za bojadisanje svite, ružulina itd., imade žunfran u sebi svoje žestoko mirisavo ulje, sbog kojeg ga rabe takodjer u mnoge svrhe.

Najviše ga goje u južnoj Francuskoj, pa ga razprodavaju u Holandiji i Belžiji i Švajcarskoj; i u Dolnjoj Rusiji goji ga dosta. — Mjestimice prieči gojitbu žunfrana jedna tajnocvietna nametnica, znanstveno zvana Rhizoco tonia violacea, koja napada gomolje i natjera jih na pre lieta na gnijenje.

Sa 1 hektara zemljišta pobere se i prosuši se nešto 8 do 15 kilograma suha žunfrana. Od 50 do 100,000 cvietova prosuši se 1 kilogram žunfrana, kojeg se prodaje po 30 do 60 forinta kilogram. Puno bolje isplaća se u gojitbi po vrtovim, nego u gojitbi na polju.

Neplodnost voćnih stabalâ.

Ništa ne boli više gospodara, što kad nevidi ploda od stabla, oko kojeg se je toliko natrudio. U nekim mjestim uzrok zašto se voćna stabla ne goje leži uprav u navedenom.

Koji su daklen uzroci neplodnosti? ili:
a) takovi, za koje je gospodar kriv, ili
b) nepogode vremena.

Neki gospodari ne djubre nikad svoja voćna stabla, pa stablo životari jedva, radja malim neslanim plodom, drugi ili iz prevelike privrženosti za dotičnim stablom. ili jer jim djubra nefali duše dotično stablo sa djubrom. — S jedne strane nemar, s druge prevelika revnost, a taljanac kaže: *„gli estremi si toccano.“* Voćna stabla, koja se obilno djubre dušičnim i pepelikovim gnjojem neplode, a to zato, jer navedene vrsti djubra podupiru razvoj lišća. U sočnim zemljam, uz malo vlage, tvori bili puno više nego što u mršavim zemljam. Obiluje li po vlagi, onda se po gotovo sve slaže na novo tjeranje mladica i lišća, a na uštrb cvieća.

Ako neplodnost potiče iz preobilja hrane pomoći će donekle prstenenje, previjanje grana, rezanje kože ili napokom pokraćivanje žilâ.

Mlada stabla kratkih žila mogu se i obilj djubriti, ali na starija stabla, osobito takova, koja su svoje žile razgranila, te koja imadu više prilike, da sabiraju hranu, djelovat će preobilno djubrenje štetonosno.

Neplodnost, kojoj gospodar nije kriv, al kojoj može pomoći potiče iz preobilne vlage za cvatnje ili od studeni.

Ako za cvatnje pada neprestano kiša, ne samo što izpira pelud, al se nabubri vodom pa popuca i izvali *intinu* prije nego dodje u doticaj sa njuškom, ili pak usljed vlage izgubi njuška onu naravnu smolivost t. j. svojstvo da može poprimiti.

Po studeni prozebe cviet. Kako da gospodar pomogne, kad je narav stabla, kao n. pr. bajame, breskve itd. da rano cvate. Ipak i u takovu slučaju može gospodar pomoći. Kad je usried zime neka nabaca slame sve naokolo doklen dopiru žile od onog stabla, koji rano cvate. Slama je loš vodič, ona nedopušta da proliećem ugrijani zrak prodre u zemlju, pa stablo cvate kašnje.

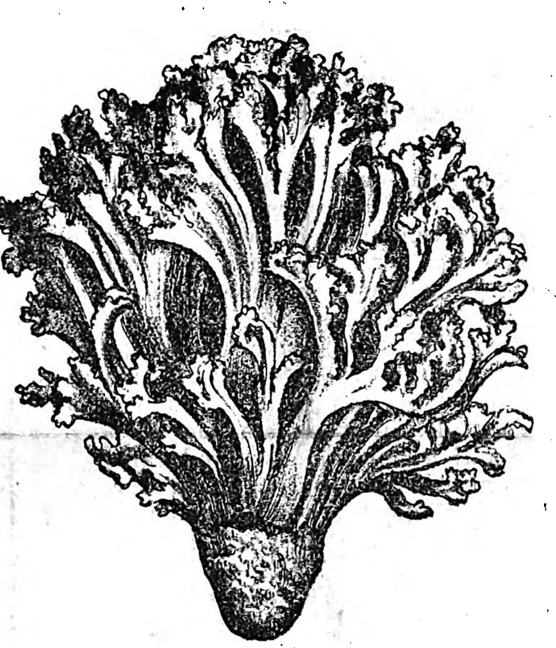
SVAŠTICE.

Ružena voda. Svakome mili se ružena voda, ženam osobito, al je neznadu priredit, a kupit je, skupa je. Ružična voda pripravlja se posve jednostavno kako sliedi. Metni u staklenicu široka grla do polovice friških laticâ od ružena cvieća (mirisavske), dolij vode da dobrano oblija. Kapni po tom u vodu 3 do 4 kapljice galične žeste (spirito di vitriuolo, vitriolgeist), začepi se staklenica i dobro izmućka, te nakon malo časova prima voda i miris i boju ružinih laticâ.

Mrlje od uljenih boja sa poda ili sa stakalâ odstranit će se na brzo, ako se nataru zelenim sapunom. Ako zeleni sapun ostane na mrlji za 24 sata, onda boja omekša; tad se jednostavno izpere toplom vodom.

Staklenice ćeš najbolje i najbrže izprati sa drvećim pilotinam. Metne se u staklenicu drvenih pilotina i nešto malo vode, pa se mućka, a staklenica je na brzo čista. Za staklenice, koje su posve nečiste ili na kojih se je striš prihvatio valja opetovati pranje za više puta.

Uzgojit ćeš rano krumpir, ako koncem veljače na zaklonjenu mjestu prirediš graste, pa na te zasadiš krumpir i pokriješ ga osam centimetara sa zemljom. Kad protjeraju, onda jih valja za studenih noćih pokriti slamnatom šturom. da jih mraz neizgori. — Kad se više nije bojati mrazova, onda se razgrne zemlja u graste i presadjuju se krumpiri na polje. Za presadjivanja, valja odstraniti stare krumpire a presaditi samo klice (stolone), jer se je izkustvom



Slika 6. *Žuta griva. (Clavaria flava P.)*

dokazalo, da brze i bolje rastu, kad se odstrani stari krumpir. — Ružić krumpir n. p. doraste koncem travnja ili u svibnju.

Tekući maz za voćke. Grijati maz na polju kad se ima navrćati ili kad je zamazati ranu na voćki od velike je zanoveti. Puno prikladniji je tekući maz, koji se priredjuje kako sliedi. Uzme se 5 djelovâ obične smole (razine), i 1 dio čiste vinovice (alkohol). — Onu smolu raztopi se u posudi na vatri, i kad je posve tekuća dolieva joj se malo po malo, uz neprestano miešanje, alkohol. Po tom grije se i mješa još neko vrieme, pa lije u staklenice, koje valja držat dobro začepljene. — Pri priredjivanju tekućeg maza valja paziti na dvoje. Prije svega da se neupali ili vinovica, kad se lieva, ili maz, poslje neg je u njem vinovica; a to će se predusrieti, ako vatra nebude gorila velikim plamenom, i ako se maz nebude preveć s vrućio. Zatim valja paziti da maz ne otvrdne; da maz otvrdne dogodi se obično, kad se vinovica naglo ulije u raztopljenu smolu.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Rulja za kukuruz. Vidi sliku 5 strana 10. Ova ručna rulja imali bi se odlikovati, koli jednostavnim i brzim ruljanjem, toli svojom čvrstoćom, jer je gradjena sva od željeza. Sprava za zrnanje je uklopljena, a jedan dio iste je zubast, dočim je drugi dio valjast. — Da zrnje neostane neizruljeno na klipovih, što bi se posve lahko moglo dogoditi kod manjih klipovâ, providjeno je sa osobitim perom, koje tišti klipove do pristroja za ruljenje. Izruljeno zrnje pada kroz otvor na donjem dielu stroja, dočim goli klipovi izlaze na desno. I ove rulje su iz tvornice Kraussa & C. iz Beča, a zovu jih „Globus“ rulje. Svaki pojedini komad zapada 25 forintih.

Griva žuta (Clavaria flava P.) vidi sliku 6 na strani 11. U obće rečeno, malo je poznata ova griva, koja se kod nas toliko rabi, kao sirišće. Raste po šumam, al osobito na starim bukvam. Imade debeo, mesnat i biel stručak, koji se prama vrhu mnogostručno razgranjuje. Kratke žile srasle su skupa. Naliči pečurkom, na opipu je mehka, sočna, u ruci reć bi da je baršun. Ubereli ju se još živu, onda curi iz nje tamno žutkasti sok, a taj sok uprav rabi se kao sirišće. Usirujuća snaga ovog sirišća, uprav je nevjerojatna; ja sam ju toliko put prokušao. Da usirim 4 litra mlieka, uzimao bi sok od 32 grama žute grive, a ter je pri tom bila prikladno uredjena toplina mlieka, usirenje išlo je posve pravilno. A surutka, ostane posve čista, nema u njoj, da se reče niti traga siru, a to je baš najbolji znak da je usirenje bilo podpuno. Svoju usirujuću snagu uzčuva žuta griva i kad se osuši. Valja ju za sušenje izsjećkati na komadiće. Za sve eventualne slučaje, dobro je da marvogojci znadu i za ove sirišće, jer u slučaju da jim uzfali lojnjako moći će vrlo dobrim uspjehom rabiti žutu grivu. — Pri koncu budi spomenuto, da je žuta griva veoma uslastno jelo.

Sv. Lj. Gavrilović.

Što ćemo ovoga mjeseca?

U kući. Pokladi su, misli se više na zabavu, no na ozbiljan rad, al to uprav nevalja. I ako je mladjim do zabave, valja da jih stariji rukovode, e da se nezaborave glavni, priešni poslovi, koji se u gospodarstvu nedadu niti odložiti niti zanemariti. Popravljaj orudje išteteno, teši držala, gradi grablje i vile, pleti gužve i košare, popravljaj plotove. — Pregledaj krumpir i repu, da nesagnjije. Oruljí (omani) kukuruzno zrnje s klipovâ. Prebaci žito u hambaru, da se neupali (užeže) ili da se nepojavi grizica. Pretresi slaninu, izperi vrhove kisela kupusa ili broskve, ako se je pliesan pojavio. Popravljaj rubeninu, a drži čisto posudje, a čist i zračan stan.

U vrtlu. Za mehka južna dana, okopaj oko kupusa ili cvietače, da prorahliš zemlju koja se je utvrdila. Zasij bob i grašak, pršun, ranu korabu, rani kelj i mrkvu. — Na zaklonjenom mjestu možeš presaditi prvu loćiku salatu, a uz put zasij drugu. Priredjuj zemljište za prolietnu sjetvu; osobito se za djubar brini. Za povrće najbolji je zdrio mješanac djubar.

U voćnjaku. Klaštri, reži i navrći. — Reži suhorinu, a klaštri sve suvišno granje, osobito ono, koje je u sklopu jedno s drugim. — Pazi vavjek na oblik krošnje. Nepravilna krešnja u voćke, očit je znak, ili nemarna ili neuka voćara. Prisadjuj voćke u obilne jame, čim bude imala voćka više prhe i gnjojne zemlje u kojoj, da razprostrani svoje žile, tim će ona bolje uspjeti. Mlade sjemenjake izkopaj s reda, ponesi jih doma, navrni jih pomnjivo, pa jih onda opet zasadi, al u većem razmaku no što su prije stojale. Ako, poslje neg si presadio voće, nastane suhi sjevrnjak, ili u obće suho vrieme, onda moraš presadjene voće zaliti, inače posušiti će se.

U maslinjaku. Zeman je klaštrenju. Masline režu se i klaštre, kao svako drugo voće. — Sve suhe i suvišne grane odstraniti je, al ne jednogodišnje mladice, jer se iz ovih razvija rese. Sve mlazi i riezi sa podanjakâ i granâ, svu gubovinu sa panja, sve cvorove, sve je to odstraniti, da se dade sunca i zraka krošnji, da se stablo okriepi, i da se utamane gnjezda mnogobrojnih zareznikâ. Za mehka dana razkopati je oko maslina i podjubriti jih je. Razboriti maslinogojci, djubre masline rědovitą svake četvrte godine. Mješanac, u kojem ima primješano pregnjilih koštica od maslinova drpa prija najbolje maslini. — I osoka računa se izmedju najboljih vrstih djubra za maslinu, samo valja ju dobro razblažiti (razvodniti), jer ciela lahko bi progorila žilice.

U cvietištu. Obreži zimzeleno granje i ruže. Sad cvatu zelenkade (narcissus) i ljubice (viola mamola, pa viburnum i bajame, onda galanthus nivalis, daphne i leucojum. Sije se kokotić (delphinium ajasis) i jadić (delp. eletior), onda mak i milice, pa ljepice (silene pendula). Od milica ili ovčica (nemophila insignis) najljepša je modro-plava milica, jer se dade zasijati na kupove, i jer se s njom mogu zapasavati lije. Priredjuj graste za sjetvu u ožujku. — Ono cvieće, koje je mraz uzdigo, pritisni opet u zemlju, i zaspi naokolo malo dobrog mješanca.

U vinogradu. Nastavi rezitbu i zasadjuj nove nasade. Djubri gdje je nužda.

U podrumu. Pretoči vino, osumpori sudove, pregledaj pune sudove, da neteču ili da nije po koji obruč popucao.

Na polju. Čisti jaruge, prenašaj zemlju i djubar, popravljaj pletere; izvaljaj po ledu izčupane usjeve, priredjuj za proljetnu sjetvu; ori.

U pčelnjaku. — Za mehka južna dana, u sjevernim stranam, puštaj pčele, da jednoć odletu na zrak, to je potreba i rad čistoće i rad njihova zdravlja; u južnim predjelim, gdje obiluju pašom po ruzmarinu i bajamam, pazi, da jih burno vrieme nezateče na polje. Kad vidiš da će studen nepuštaj jik na pašu. Spajaj slabe rojeve, i bez matičnjake.

Gospodarske Viesti.

Studen, koja se je slegla s jednog na drugi kraj Dalmacije, Istre, Bosne, Hrvatske itd. baš je dobro došla za gospodara; jer je mjestimice prietilo da pregnjiju usjevi, a mjestimice uslied prevelike vlage i tople južine nadimalo se puplje.

* * *

U Rohiću ustanovilo se je družtvo za promicanje gospodarstva. To družtvo je na dionice, te će najprije urediti jednu primjernu livadu, za zavesti tečaj za pletenje s vrbovinom itd. — Težaci dobivat će plaću za radnju, a za razprodaj stvarih brinut će se družtvo.

* * *

Od 27 do 29 ožujka biti će u Beču izložba utovljena blaga.

* * *

U Hrvatskoj su proizvodi u bezcieni, i neda se ništa prodati. Vino je po 6 do 7 for. hektolitar, a pšenica po 7½ forinta hektolitar, dočim 100 kilograma svinjetine (žive) prodaje se 25 forinta.

* * *

Kako „Rivista di viticol ed enolog ital." iz Conegliano piše, na kolodvoru u Turinu otvoren je ekonomički laboratorium za iztraživanje vina, tim se namjerava olahkotiti trgovanje vinom, i zapriečiti patvorenje.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

3. U koju svrhu mogu se uporabiti maslinove koštice izim što za gorivo?

L. V. u P. (Split).

Maslinove koštice, nedadu se doduše za drugo uporabiti nego za gorivo, al je sva prilika, da vi mnijete drop od maslina. Drop od maslina izim što za gorivo, uporavlja se također vrlo dobrim uspjehom, kao hrana za blago, osobito za svinje. U obrtništu pak, vadi se iz dropa od maslinâ ulje, jer ga sadržaje 4 do 9 i 10 po sto, pa još i staničevina. Nu, ponajviše rabi se drop od maslina za ulje, koje se pak troši ili za razsvietu ili za mazanje strojevâ. — Ovo ulje vadi se ili *a)* izpiranjem dropa sa studenom ili toplom vodom. — Toplom vodom dobiva se više, ali gôreg ulja; *b)* pomoću sumpornog ugljika, koji raztapa sve tuste stvari; *c)* Paltisonovim načinom t. j. vodenom parom i tiskanjem.

9. Koja vrst zobi (avena) uspjela bi amo ponajbolje?

Š. T. u D. (Cetina).

Na Gospodarskom Pokušalištu u Šibeniku prokušano je nešto 14 raznih vrstih zobi, i od sviju tih najbolje je uspjela štajerska biela zob. Tu smo vrst mi dobrano razprostranili u pokrajini, a izvrstno je uspjela i u Skradinu. — Zrno je jedro i težko, kako u malo koje druge vrsti. Amerikanska zob „Milton" uspjela je također dobro, osobito na lahkim slabim zemljam, i sibirska zob nije zaostala, rana je vrst, pa izdade li ju vlaga, onda izjalovi, al uz primjernu vlagu rodi, da joj nema para. Mi cienimo da bi u vas tamo najbolje uspjela štajerska biela zob. Kušajte!

10. Opetovano kušao sam gojiti jagode (fragole), al mi uvjek neka vrst crvenih pjega napada lišće, pa su propale. Odkud te pjege? Jeli to bolest? Imali proti njoj lieka?

R. V. u P. (Dubrovnik).

Težko, da su vam jagode propale s tih pjegâ, sva je prilika, da je drugi uzrok. — Doduše i te pjege mogu biti uzrokom smrti, al samo u onom slučaju, kad se pojave u tako velikoj mjeri, da vas list prekriju. Što se dogadja jedino, u onom onda, kad se jagode goje u grastâ, na premastnoj zemlji, koja je dosta vlažna; jer na takovoj zemlji tjeraju prebujno. Kako se obično goje jagode po vrtovih, težko da će s tih pjegâ propasti. — Te crvene pjege prouzroči jedna tajnocjvetna nametnica, koju znanstveno zovu *Stigmatea Fragariae* Tulasne, ili *Sphaeria Fragariae* Fkl. Sad se još proučava ova bolest, jer se pojavlja na lišću od loze i po lišću drugih raštlina, ali pod drugim oblikom.

12. Molim vas kako se goji raved (reobarbaro, rheum)?

J. K. N. u B. (Hvar).

Raved (*Rheum hybridum Ait.*) uspjeva u svakom položaju. Ljubi dobru mastnu zemlju, al prhe naravi, najbolje uspjeva na ilovastoj pjeskulji. Zemlju na kojoj se kani gojiti raved valja duboko izkrčiti, barem na metar duboko, a ako je moguće još i dublje. Može se razplodjivati sjemenjem ili komadanjem starijeg raveda, no obično biva sjemenjem. — Zemlja za sjetvu priredi se preko zime, a na proljeće t. j. koncem ožujka ili travnja sije se sjence na 3 do 5 centimetara duboko. Može se sijati odmah na mjestu, ali je bolje sijati u graste, pa presadjivati jednogodišnje sjemenjake u razmaku od jednog metra jedan od drugoga. Za rasta netreba velike njege; izpočetka plieviti je korov, kojeg kašnje sam duši, i po jedan ili dvaput u godini iskopati je raved. Netrpi niti po zareznicim, niti po nametnicam.

13. Jamčiteli vi za valjanost i solidnost Krausovih ručnih mlina „Ceres" i „Terno?"

F. O. A. u P. (Bosna).

Mi nejamčino za ono što nije naše, pa sve da smo skroz i skroz osvjedočeni da je najbolje i najsavršenije, jer „jamac platac". Tvornica je tu, i ona neka vam dade jamčevinu. Mi smo ovdje, da iznašamo što je nova u svietu i što kod nas nije poznato, i da kažemo čisto bistro i duševno, kakova je stvar ili što je na stvari; bielom bielo, a crnom crno. Mi smo ovdje, da vam stvar savjetujemo ili da vas od stvari odvratimo, ali nipošto da jamčimo. Mi netrgujemo, dakle niti kupujemo, niti prodavamo, brinemo se ali za nabavu orudja, da predbrojnici koji nisu uvjek vjesti stvari nebudu prevareni ni u cieni ni u vrsti. — Da znate kakovo funcuztvo vlada po tvornicam? Dosta vam je samo to, da bio vi najveći spahija vaše okolice, ili najveći i na glasu bogataš u vašem kotaru, nijedna tvornica neće vam poslat niti za forint vriednosti, ako nije ili poduzećem (revals) ili ake nepošaljete ⅓ ili ½ vriedno sti od naručbe unaprjed. Kad dodje roba, impakovana je. Želiš li viditi što je, i želiš li kušati, valja da platiš poduzeće za koliko je roba obterećena, a kad si jednom platio postao si vlastnik robe. Jel, stvar u redu, te si zadovoljan, dobro s dobrimi jeli stroj ili orudje išteteno ili fali li komad ili nije onakovo kako si naručio, onda daj piši tvornici. Poštena tvornica odasvat će se i uredit će stvar, al neće nikad primiti stvari nazad, dočim veći dio tvornica postupa funcuzki, niti neodgovara na pismo. ili piše: mi smo poslali u redu, kako po katalogu. Sad se ti ajde pravdati s njimi tamo na sudu, pod koji pada tvornica. Funcuztvo, pa funcuztvo, pa ćeš izim novca i stroj izgubiti; a parničkim troškovim nigda kraja. Vratimo se na stvar. Šta mi mislimo o mlinu „Ceres" i „Terno" možete čitati u broj 1, odgovor na pitanje 110, pa u broju 2, članak „Terno".

14. Odkud se može nabaviti dobra sisaljka (pumpa) za pretakanje vina?

A. M. u M. (Mak. primorje).

Dobrih sisaljka za vino gradi tvornica F. Kernreutera u Beču, pa tvornica A. Calzoni-a u Bologni. No na strojeve iz inozemstva plaća se visoka carina.

B. Nova pitanja.

15. Jeli koristno ostaviti polje (njivu) pet ili šest godina ležeće ili se može odmah nanovo zasaditi lozom, dok su stare glave potučene?

J. H. u P. (Brač).

16. Na ovim stranam bio je lietos plod masline (ulike) stranom gnjil, a stranom crviv, pa je zato i ulje nevaljano, nešto smrdljivo, kao grančavo, a boje posve tamne. Moguli se kako te nepogodnosti odstraniti iz ulja, te tim ulje poboljšati?

N. J. u O. (Krk).

Može: i o tom je već bilo govora u „Poučniku". Pročitajte članke: *Manipulacija ulja* na strani 86, 90, 91 i 94 „Gospodarskoga Poučnika od godine 1884 tečaj III.

17. Molim vas, izvolite poučiti nas, kako da utamanimo poljske miševe (parcove, štakore) koji nam svake godine neprocjenive štete prave na zrnju?

G. S. u S. (Medjumurje).

18. Koje se vinsko cjedilo najbolje preporuča za naše odnošaje?

K. S. u S. (Kaštela).

19. Molim vas, kako se goji sjekirica? Jeli bolja biela i smedja? Moželi se gojiti na polju na veliko?

M. B. u K. (Bosna).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu godine 1885.

P. n. č. g. Srića N. — Auer R. F. — Smaić A. — Spišić V. Bedeković pl. G. — Perat J. — Smoljan k. D. — Ristović N. — Bulat d.r F. G. — Batinić O. M. — Gojsilović O. D. — Krilić O N. — Bolnica - Šibenik — Filipović P. — Čanjuga F. — Šoptić O. L. — Obćina - Sinj — Bogdan B. (2 iztiska) — Obćina - Tiesno — Turković M. — Hranuelli F. — Mariić O. M. dek. — Ivanković J. — Slišković O. A. — Marenac V. — Kr. Gospodarsko-šumnrsko učilište - Križevac — Lovrić M. — Družtvo „Plug" - Križevac — Marinković M. ž. — Šnap K. kan. — Sveučilištna Bibljoteka - Zagreb — Gabrić P. ž. — Didolić F. — Štambuk Franjka — Carević N. J. — Vrsalović M. — Puratić Š. Antulović Vicić A. · Basić J. — Štambuk N. — Štambuk J. B. — Vrsalović J. — Nižetić J. — Mošić N. — Fertilio J. Djipić J. ž.

Smirili su predbrojbu za I. pol. t. g. 1885.

P. n. č. g. Turković V. — Jedrlinić N. — Mateičić prof. F. — Miler o. P. — Spindler G. — Nakić A.

Smirili su prošastu godinu 1884.

P. n. č. g. Kapetanović Bećir-beg — Fenzi conte F. — Vekarić S. — Obćina - Vrhgorac — Vrdoljak d. M. — Mašić O. S. — Kirar J. — Batistić M. — Tomić Mićeli A. Ivanković d. M. — Matašić J. P.

— Č.. g. Mikiša A. ž, — Vaša cienjena predbrojba smirena je do konca veljače.

— Sl. Obćoj Pučkoj Školi - Dol. Miholjac na Dravi — Rodoljubna jedna duša, nehoteć kazat imena, predplatila je jedan primjerak „G. Poučnika" za tu pucku školu. Želi, da „Poučnik" bude na uhar i školi i njezinoj obćini; a ispunili se ta njegova želja, nagradit će rodoljubni predplatnik i učitelja i školsku mladež, čim dostojnije.

— Č. g. Hranuelli F. — Broje 19, 20, 21, 22, 23 i 24 odposlalismo.

— Č. g. Borić O. S. — Obrnulismo.

— C. g. Marić O. M. dek. — Brojeve 1 i 16 odposlalismo, za ostalo dobit će te pismen odgovor. Srdačan odzdrav!

— Č. g. Vrčić M. — Brojeve 19, 21, 22 i 23 odposlalismo.

— C. g. Slišković O. A. — Isto brojeve 17 i 18.

— Č. g. Šumherac Šote M. — Br. 21 i 24 od god. 1883 odposlalismo, a za Br. 6 od god. 1882 pisali smo vam.

— Č. g. Turković M. - Kutjevo — Srdačan odzdrav!

— C. g. Bolković G. — Promienilismo.

— Č. g. Bogdan B. Salzburg — Odposlalismo po nalogu. Živili!

— Č. g. Batistič M. — Biti ćete već primili broj 3.

— Č. g. Studenčić M. — Jok!

— Č. g. S. G. - Spiit — U sudu od 10 hektolitara ima za prvog pretakanja 40 do 50 litara taložine, za drugog 8 do 12 litara, a za trećeg samo 2 do 4 litara mutna vina. Ovo se razumjeva za žutinu, koja nije prevriela na dropu. Za crno viuo, koje je prevrilo na dropu u sudu od 10 hektolitara ima za prvog pretakanja samo 15 do 30 litara taložine, za drugog 1 do 2 litra, a trećeg pretakanja jedno 1½ do 1½ litre muteža.

U ZADRU 1885. Brzotiskom „Narodnoga Lista"

Godina IV. **Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca** **Broj 4**

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Veljače 1885. **Ciena je listu 3 fiorina na godinu** **ŠIBENIK, 16 Veljače 1885.**

Zakon o udruživanju obrtnikâ.

Još, kad je glasovan ovaj zakon, koji eto sada u život stupa, mi smo izrazili naše veselje. Danas to opet potvrdjavamo preporučajuć svim obrtničkim i zanatlijskim slojevim da nastoje o što točnijem i podpunijem izvršenju rečena zakona.

Stara je naša poslovica: „zrno do zrna pogača, kamen do kamena polača"; a iskustvo danomice nam dokazuje, da što jedan sam nemože izvesti, da to izvadjaju družtva.

Obrtničtvo naše, sad još hramlje, niti može da se uzdigne, jer ga konkurencija duši. Ta dosta je zaviriti u knjige naših gostionâ; koji pusti broj trgovačkih potrkića *(commis voyageur-a)* je u njimi upišen. A ti ne dolaze za zabavu, to su pijavice, koje nas sisaju varanjem, to su skakavci, koji sve brste; oni su pravi uzrok da naš obrt propada; nudjaju stvari u slabu cienu, koje su na muštri liepe i dobre, a šalju hrdjave i nevaljane stvari, i to poduzećem. Kad si primio i platio, onda drži i tuži se.

Udruživanjem ne samo što će se ovoj konkurenciji moć na put stati, al će se obrtnički stalež duševno podići, time, što će lahko moć doznati za svaki napredak, za svako savršenstvo u obrtu, što će mu bit laglje donieti na obće spoznanje njegove obrtničke proizvode, što će svoje obrtnine moći laglje i na širije razprodavati, i što će napokon laglje doznati za bolje i sigurnije izvore od onih surovinâ, koje su mu za njegov obrt potrebite.

Kad nebi ništa drugo, obranit će se od domaće konkurencije.

Dan današnji svaki djetić (kalfa) nakon par godinâ vježbe, stavi se da za sebe radi; postane gospodarom, bez da temeljito stvar pozna, pa izim što sam štetuje, nanaša štete drugim, koji se istim zanatom ili obrtom bave. Unaprjed obrtnička zadruga izdavati će povelje, ako je kalfa vješt i zdrio, da sam posao rukovodi.

Izim navedenog udruživanjem, imati će obrtnici i zanatlije još stotinu drugih blagodati.

Mi s naše strane, preporučamo svim našim obrtnikom, da se za stvar ozbiljno zauzmu, i da zakon što prije podpuno oživotvore.

Premda je zakon izrično za obrtnike i zanatlije stvoren, ovom prilikom nemožemo podništo, da propustimo, a da i našim poljodjelcem nepreporučimo udruživanje.

Istina, mi imamo gospodarska družtva; ali kolike tih družtva žive životom, koji jim je njihovim visokim ciljem dopitan?

Od naših gospodarskih družtva, žalostno je priznati, seoski gospodar koristo se posve malo.

Seoska i varoška družtva, reći će se da bi bila preslaba; a to bas nije istina, i dvadeset pa i deset pravih članovâ u seoskom družtvu bio bi liep broj.

Kolike bi puste blagodati po selu od takova udruživanja proizteklo?

Kako bi to liepo bilo imati zadružnog bika, zadružnog ovna, zadružno mlatilo, kosilo, čistilo i slična?

A što je jednome težko stotinu forinta potrošiti nije čudo, od dvadesetorica to mogu potrošiti bez da osjete, jer pet forinta dvadeset puta je manje od sto forinta.

Seoske i varoške gospodarske zadruge imale bi biti posve jednostavna ustrojstva, po prilici kako su dandanašnji crkovne bratovštine.

Izobraženiji gospodari, župnici i učitelji, imali bi se živo zauzeti za oživotvaranje ovakovih seoskih zadruga, koje bi po seoskog gospodara bile od neprocjenjive koristi.

Mi ćemo do mala tiskati pravilnik za takove seoske zadruge, da se svak uzmogne okoristiti.

VUČAK LUPINUS *)

(Piše A. prof. Russi).

Razumni gospodar, koji ne gleda lih na časovito i brzo unovčenje njegovih proizvodâ, kao što to žalibože toli obsežno i toli obće u nas biva, a još više u Ugarskoj, nego koji uz proizvadnju nastoji da uzdrži plodnost tla za svoju unučad i za poznija koljena, taj gleda da uvede u svoje gospodarstvo njeku koristnu raznolikost. On ulaže svoju pomnju uz poljodjelstvo, glavno i na stočarstvo. Dobar gospodar i svaki domorodac veseli se videći da narod prihvaća neke krmne biline tik nedavno u nas uvedene i da jih nastoji razširiti. Pa kako i nebi? u koristnom i brižnom ulaganju radnje i glavnice u svekolike grane stočarstva leži spas gospodarstva, jer proizvadnja zrna u velikoj mjeri, mora da padne uz prenizke ciene, koje danas vladaju.

Tim neću da rečem: „valja se okaniti proizvodnje zrnja (žitarica)", ali *valja stegnuti površinu njiva* upredjeljivati jih u tu svrhu, pa *jakim obilnim gnojenjem i dubokim, te pravovremenim obradjivanjem mekote, povisiti prirod njihov, tako, da naravnim putem postignemo jeftiniju proizvodnju zrnja. Preostali dio polja obradjivati u korist stočarstva gojeć raznovrstnu marvinsku hranu.*

*) Ujedno odgovor na pitanje 5. Br. 1 god. IV „G. P."

PODLISTAK.

Posljedci vremenoslovnog opažanja u Korčuli kroz godinu 1884.

(*Piše* **F. Radić**).

(Nastavak vidi Br. 3 „Gosp. P.")

Najniže topline mjesečne:

U Srpnju . .	20·7° C.
„ Rujnu . .	20·6° „
„ Kolovozu .	20·09° „
„ Svibnju . .	18·05 „
„ Lipnju . .	17·7° „
„ Listopadu .	12·5° „
„ Travnju . .	11·8° „
„ Ožujku . .	10·12° „
„ Siečnju . .	7·0 „
„ Prosincu . .	6·7° „
„ Studenomu .	5·75° „
„ Veljači . .	5·25° „

Razlike topline su bile:

U Studenom .	11·75° C.
„ Srpnju . .	11·50° „
„ Kolovozu .	9·91° „
„ Veljači . .	8·85° „
„ Listopadu .	8·70° „
„ Prosincu .	8·00° „
„ Lipnju . .	7·50° „
„ Travnju . .	6·80° „
„ Svibnju . .	6·50° „
„ Siečnju . .	6·00° „
„ Rujnu . .	5·40° „
„ Ožujku . .	4·63° „

Godišnja razlika topline bila je: 25·95° C.

Kiše je bilo:

U Travnju 19 dana.
„ Prosincu 16 dana.
„ Lipnju 14 dana.
„ Listopadu 10 dana.
„ Ožujku 8 dana.
„ Siečnju, Srpnju i Studenome po 7 dana.
„ Veljači, Kolovozu i Rujnu po 4 dana.
„ Svibnju 2 dana.

Razdielivši kolikoću vlage u vazduku u 6 stupnjeva kako sliedi bilo je kroz god. 1844:

MJESECI	Presuhih	Suhih	Polusuhih	Poluvlažnih	Vlažnih	Prevlažnih
U Siečnju . .	—	14	8	9	—	—
„ Veljači . .	4	10	7	4	4	—
„ Ožujku . .	2	5	5	13	6	—
„ Travnju . .	—	1	7	13	8	1
„ Svibnju . .	—	4	20	7	—	—
„ Lipnju . .	—	1	9	15	5	—
„ Srpnju . .	—	2	14	14	1	—
„ Kolovozu . .	—	21	1	2	7	—
„ Rujnu . .	—	19	1	2	7	—
„ Listopadu .	—	15	6	2	8	—
„ Studenom .	3	17	5	—	4	1
„ Prosincu . .	—	13	—	3	12	3

(*Sliedi*).

Evome na stvar!

Vučak naliči po njegovom uzpravnomu rastu nješto bobu, naraste 0·5 metar visine, ima prstičavo lišće, veliko cvieće, koje stoji u čuperastom ili prešljenastom kratkom grozdu. Sjemenje ima malo škroba i mastnoga ulja, ali tim više bielanjca i karakterističnoga gorkoga alkaloida, radi kojega mora se marha tek priučiti na ovu inače izvrstnu i hranivu krmu. — Vučak tjera za 1 metar u lakoj pjeskulji i čak do 1·5 metar dugački glavni korjen, koj se dole jako razgranjuje. Sije se ponajviše u Italiji, Spaniji, Francuzkoj i Njemačkoj. Od njega ima više odlika:

Vučak žuti, (Lupinus luteus), žutoga ugodno dišućega cvieta, naraste 0·5 do 1 metar visoko.

2. *Vučak plavi*, (*Lupinus angustifolius*), cr tolikoga lišća, plavoga cvieta; 0·6 do 1 metar visine. Plod je mohunja, sjeme okruglo, sivkasto sa bielimi pjegami, dočim je kod žutoga vučaka sjeme sivkasto sa crnimi pjegami. Žuti sije se za zelenu krmu i sieno, plavi je tvrdje stabljike, s toga ju marha rado ne jede, a uspjeva na lošijem tlu. Sije se radi sjemena.

3. *Vučak bieli*, (*Lupinus albus*) naraste od 0·60 do preko metra; zrije najkasnije, sjemenje mu je posve žuko; sije se samo za zelenu gnojitbu.

4. *Vučak crveni*. (*Lupinus hirsutus*), crvenoga cvieta, dlakavih stabljikâ i lišća, naraste od 0·6 do preko metar visoko. — Radi liepoga cvieta vidja se za ures po vrtovih, dočim se u gospodarstvu ne rabi.

Vučak treba za svoj podpuni razvitak 20 do 24 tjedna. Na jako vapnenoj i mokroj glinenoj zemlji ne uspjeva; najbolje prijamu ilovasti piesak i pjeskovita ilovača; dapače razmjerno uspjeva još vrlo dobro na posve lošemu piesku, ako samo ima i iole vlage. U piesku siže njegovo korienje i do 1·5 m. duboko.

Vučak siju u negnojenu zemlju, izuzam, ako njiva podjubri umjetnim gnojem, t. j. superfosfatim pepelom ili ljudskimi izmetinami. On uspjeva za svakom ljetinom, koja ostavlja čisto ne zakorovljeno polje, dapače i sam za sobom, ali se u tom slučaju izvrgavaš opasnosti, da polje osiromaši u dubljih slojevih, i prem s početka bujno raste, da poslje kada dopre u dubljinu, pogine. Osim kukuruza (koji u obće na mršavom piesku ne rodi), uspjeva za vučkom sve žitarice, ali osobito raž i zob.

Pripravljajuć tlo, poori u jesen duboko; u proljeće posij omaške, i ekstirpatorom ili zubačom pokrij sjeme za 5 do 7 cm. duboko. Ako se sije u redove sa redomičnim sijalom, to uz jesensko oranje poori u proljeće plitko, pa tada posij svrhom ožujka ili početkom travnja odmah poslje poljskoga graška. Za sjeme sij u redove od 30 do 37 cm. u razmaku, za zelenu krmu ili sjeno bolja je omašna sjetva. Žutoga vučka treba na 1 hektar žemljišta pri omašnoj 1·6 do 2·2 hektolitra sjemena u redove 1·0 do 1·6 hekt.; plavog nješto više.

Iz prvine se vučak veoma sporo razvija, jer najprije tjera korjen u dubljinu, za tim naglo protjera stabljika i cvietom. Toga radi joj u mladosti dosadje (osobito na boljoj zemlji) korov: pirika, troskot, (Triticum repers) i drugi, radi česa se na malih komadih, ako je u redovih sijana okapa jedanput, inače izplievi. Zareznici i bilinski nametnici malo škode vučku.

Za zelenu krmu ili sieno kosi vučak kada na vršici zametne mohunje, dočim u pazušica još cvate. Sušenje vučka ide sporo jer je stabljika i lišće sočno; od žute dobiva se 20-30, od plave 30-40 metričkih centih siena. Za sjeme kosi vučak kada sazriju prve mohunje. Na malo gojen izplati se, kada je redomično sijan, odrezavati najpre sazriele vršike, zatim posteneno sazrievajuće grančice sa mohunjami. — Prirod sjemena od žutoga vučka je 8-25, od plavoga 12-25 hektolitara. Mohunje jedu ovce rado, dočim je slama jedva dobra zimi za ovce, i to za pabirčenje ili za stelju.

Sjeme vučka vrlo je hraniva i plóna hrana za ovce, svinje i rogato blago, pak ćeš njim, kao i sa poljskim graškom mnogo prištediti kukuruza, zobi i ječma, koje možeš bolje unovčiti. Sjeme vučka mora se u tu svrhu u krupicu sažrvnjati; a da se odstrani onaj gorki alkaloid valja ga popariti vrijućom vodom. Ostaviš li koju uzu ova voda na krupicu, izprati će se alkaloid, pak imaš dobru hranu. Ne postupaš li tako, neće marha da jede krupicu; a i ako jede dobije nakon duže porabe stanovitu bolest, koja je osobito po svinje opasna.

U ime napredka pomoz Bog!

Kako se priredjuje krumpir za žeštu?

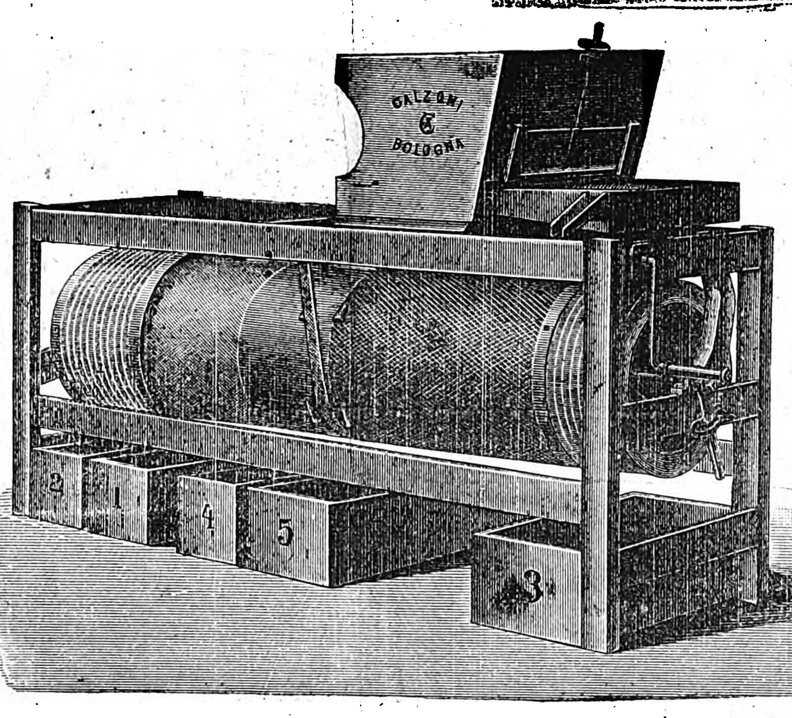
(Odgovor na 11 pitanje).

U krumpiru ima 28 postotaka krutih tvari, od kojih je od prilike 21% škroba (amylum = $C_{12} H_{10} O_{10}$) i 2 do 3 postotka bjelanjkastih tvari, a 72% vode. Krumpiri sadrže kao i žitija samo škroba, koji može da se pretvori u slador, ali neimaju onoga, što čini da se škrob pretvara u slador, neima u njima takozvane *dijastaze*. Dijastaze nenastaje pak u krumpirima niti usljed klicanja, kako je to slučaj u žitijama. Zato, da se škrob krumpira uzmogne da pretvara u slador ($C_{12} H_{12} O_{12}$) treba za obradjivanja da mu se doda *slada* (Malz).

Pri obradjivanju krumpirâ za žeštu postupa se kako sliedi:

Prije kuhanja treba krumpire dobro oprati u kakvom sudu. Za kuhanje netreba jih oguliti. Malo da ne u svim tvornicama žeste iz krumpira kuhaju dan danas krumpir na paru.

Netom su krumpiri skuhani stavljaju se na ciedku, kojom će se prenieti u spravu za gnječenje. Dok traje taj prenos nesmije da se sasvim prekine pritok pare već ga se malo ublaži da se krumpiri nebi ohladili ispod 70° C. topline. — Kako je poznato, ohladjenjem izgube skuhani krumpiri svojstvo da se mogu lako satrti i raztapati se u vodi. Osim toga, ne može da se postigne podpuna pretvorba škroba u slador, nedaje li stroj za gnječenje židko istovrstno i brašnoliko tiesto. Najzgodnija sprava za gnječenje krumpira sastoji od dva pakružna valjka od ljevena željeza, kojih su osovine naslonjene na blazinice konjica, a sdruženi su medju sobom su dva kola tako da se okreću u protivnom smjera.



Slika 7. *Prosijač (trieur).*

Posladjivanje krumpirâ. Krumpiri se posladjuju kao i žitija dodatkom slada. Bolje je da se upotrebi ječmen slad jer djeluje uspješnije i jače od svieh drugih vrsti slada. Dosta se često upotrebljuje i slad od razi smiešan sa ječmenim. Zeleni slad je krepčiji od slada osušena na vazduhu a i probitačniji je jer se s njim dobiva više žeste. Što se tiče omjera naizgodnijega medju sladnim brašnom i krumpirima različita su mnenja; neki misle, da je dosta 2 do 3 diela ječma (u stanju slada) na 100 diela krumpira, drugi nasuprot svjetuju da se uzme 10 postotaka. Kako u svim stvarima, tako je i ovdje razlog u zlatnoj sredini. I zbilja se čini, da je najprikladniji omjer od 5 diela slada osušena na vazduhu vrhu 100 diela krumpira. Sto diela krumpira sadržinom od 20 % škroba daju poprieko 13·5 bezvodena izvadka u mastu, a 5 diela ječmena slada daju 3 diela. S toga se kolikoća žeste računa na omjeru tih dviju tvari. Za osladjenje krumpira upotrebljuje se tolika kolikoća vode, da omjer suhe tvari prema vodi bude kao 1:4·5, kao 1:4 i kao 1:3. Djelovanje slada najuspješnije je u toplini od 65° do 70° C. Rek bi da slad nimalo nedjeluje već na toplini od 75° C. Toplota od 65° do 70° nastoji se uzdržati u smjesi od prilike za jedan sat vremena. U to doba se škrob pretvori u slador.

Iza posladjenja treba naglo ohladiti mast do stepena topline zgodna za dodatak kvasa i za razvitak žestena vrenja. Ohladjenje se postigne ili u hladionicama (refrigerantima) uprav onako, kao u tvornicama piva, ili pomoću sprava, koje pospješuju isparivanje, pomoću hladne vode ili leda. Toplota, do koje treba da se ohladi kapljevina zavisi od toplote prostorije, u kojoj će mast da vrije i od trajanja vrenja. Za trodnevno vrenje potrebna je očevidno toplota veća nego li za četverodnevno. Kad mast dodje do zgodne toplote (poprieko 23° C.) iskrene se u badnjeve za vrenje. U hladionicama je mast podvržen promjenama, od kojih su neke povoljne, druge protivne tvorenju žeste. K prvima treba nam da pribrajamo povećanje kolikoće sladora. Drugim riečima, u ohladjenom mastu ima više sladora nego li u vrućemu. Taj čin se može da razjasni jedino tim što u mastu ima dušičnatih tvari, koje imaju svojstvo da pretvaraju u slador dekstrinu, koja se nahodi u mastu prije ohladjenja. Drugi pojav, koji nastane za ohladjivanja jest postanak mliečne kiseline, koja se tvori vazda na štetu sladora djelovanjem osobita mliečna kvasca. Postanak iste je tim veći, čim je polaganije bilo ohladjivanje do toplote žestina vrenja. Dakle najbolje sredstvo kojim da se uzprotivimo postanku mliečne kiseline sastoji u hitru ohladjenju. U zadnje doba odkriveno je u sumporitoj kiselini izvrstno sredstvo za umanjenje tvorenja mliečne kiseline. Sumporita kiselina se pridaje kapljevim u obliku vodene raztopine.

Žestino vrenje krumpirskoga masta. Vrenjem raztvara se slador sliedećim načinom:

$$C_{12} H_{12} O_{12} = 2 (C_4 H_6 O_2) + 4 CO_2$$

t. j.: Jedan molekil sladora raztvori se u dva molekila žeste i četiri molekila ugljikove kiseline.

Badnjevi za vrenje naprave se obično od drva, ali se upotrebljuju takodjer i kamenice. Bolji su badnjevi kao hrdjavi toplovoditelji. S istoga razloga što mogu bolje da čuvaju toplinu upotrebljuju se radije veliki nego li manji badnjevi. Riedko se kada uzimlju badnjevi veći od 4000 litara. Upotrebljuje se kvas od piva (gornji ili donji) u stanju tiesta, ili pritjesnuta kvasa. Kad je kvas pritjesnut prije porabe raztopi ga se u vrućoj vodi. — Za 100 kg. krumpira uzmu se 1 do 2 litra židkoga kvasa ili $^3/_4$ do 1 kg. pritjesnuta. U krumpirskom mastu nahodi se osim vanjskih korica slada i ječma takodjer staničnine (celuloge) u veoma razdieljenom stanju. Za vrenja te se tvari uzdignu na površje kapljevine i naprave na njoj skorup ili *kapu*, koje obličje i način ponašanja dopuštaju da se uzmogne suditi o teku vrenja.

Pod tim obzirom razlikujemo *pravilno* i *nepravilno vrenje*. Prvo počimlje 4 do 6 satî potla nego se je dodao kvas i traje za nekoliko vremena, koje zavisi od kolikoće pridodana kvasa i od toplote prostorije. Za tiha nebučna vrenja, kapa se u sebi prigiblje, spuštajući se na jednoj a penjući se na drugoj strani (*vrenje sa vrtećom kapom*). Kadgod se kapa nadme poput krušna tiesta kad uzkisuje, dižući se djelovanjem uglikove kiseline, a zatim spuštajući se po vlastitoj težini (plima i oseka). Nepravilno vrenje sačinjavaju vrenje *pod kapom*, vrenje *bez kape* i vrenje *sa raztrgnutom kapom*. — U vrenju pod kapom ona ostane nepomična za vrenja, a proizvod je obično loše vrsti; uzrok tomu treba da tražimo u nevaljalu postupku posladjivanja i u ne podpunoj tvorbi sladora, u porabi odveć malene kolikoće kvasa, a napokon u vrlo nizkoj toploti masta prostorije vrenja. Razkine li se kapa za vrenja i uzpne li se na nju pjena, ali kapa ostane dosta mirna, vrenje biva življe nego li u prijašnjem slučaju, ali proizvod nije povoljan. Nepostane li nikakve kape, to je biljeg odveć slaba vrenja, jer raztvitak ugljikove kiseline nije toliko jak, da može da uzdrži krute tvari na površju masta. Kad je vrenje pravilno mast postaje vinovit (u nas vele *opolit*) ili zreo nakon 60 do 70 satî.

Iz odavrela masta odlučuje se žesta pomoću sprave za prekapljivanje. U Njemačkoj upotrebljuje dandanas navlaš Pistorius-ovu, Gall-ovu, Schwarz-ovu i Siemens-ovu spravu za prekapljivanje. Takovim spravama dobiva se iz 100 kilograma krumpira od prilike 18 litara rakije od 50 postotnih stupnjeva.

Drop što zaostaje u kotlu nakon prekapljenja žeste upotrebljuje se u gospodarstvu kao krma sredne ruke za marvu, jer prekapljenje nepromienjuje nijedne od hranitbenih česti

krumpira. Taj drop sastoji od sliedećih sastavina:

Vode	89·0%
Proteinskih (dušičnatih) tvari	2·0 „
Mastnih tvari	1·2 „
Bezdušičnatih tvari	6·0 „
Staničnine	1·3 „
Pepela	0.5 „
	100·0

Tko hoće da tjera obrt pečenja žeste iz krumpirâ treba da napravi dotičan proračun, u kojem će da se obzire na troškove i dohodke. Troškove sačinjavaju: surovi krumpiri, slad, kvas, plaća radnika, trošak nadziranja, gorivo, kvarenje i uzdržavanje spravâ, najam prostorija, kamate stalne i kolajuće glavnice, porez na proizvadjanje žeste i druge naravi. — Dohodak sačinjavaju žesta i drop. Suvišno je napomenuti da je ciena krumpira jedan od najglavnijih čimbenika koji odlučuju zgodnosti prekapna tog poduzeća. — Jednostavna prispodoba izmedju ciene krumpira i proizvedene žeste na našijem trgovina može do neke mjere da nam pokaže hoće li obrt da bude probitačan. Zaista da se ni taj obrt, kao i nijedan drugi nemože da tjera korišću u malom razmjeru. Udruženim silama mogli bi naši gospodari da pokušaju proizvadjanje žeste iz krumpira. Gdje se goji krumpir i loza pa se je i dosad proizvadjala rakija u kotlovim staroga kova, bio bi jedan trošak manje nego li ondje gdje neima vinove loze, jer bi kamata stalne glavnice uložene u sprave za prekapljivanje bila razdieljena izmedju proizvadjanja jedne i druge žeste. Krumpirska žesta imala bi se peći 3-4 mjeseca prije jematve a vinova, kako obično, po jematvi. Kad bi se taj obrt u nas uputio, trebalo bi u mjestu proizvadjati i sam ječmen slad da nenaraste trošak dobavljanjem istoga iz daleka. Jedan obrt potiče drugi, te upućenjem krumpirske žeste nebi se moglo ostati pri primitivnom obliku jednostavnih naših kotlova, koji daju slabu žestu a troše silu goriva, već bi jih trebalo postepeno nadomještavati savršenijim spravama za prekapljivanje, koje smo malo na više napomenuli i koje na žalost nijesu u nas nimalo poznate kako smo se osvjedočili po 4.om ovogodišnjem pitanju našega „Poučnika".

F. Radić.

Zaključci medjunarodnog antifiloksernog sastanka u Turinu

(Nastavak vidi broj 1 „Gosp. Pouč.").

III. Zadatak Amerikanske loze - Ustrajnost — Navika — Vrsti za vino — Vrsti za navrćanje — Uzgoj — Navrćanje.

Prisutni članovi odbora bili su:

Prof., A. Blankenhorn, prof. I. Cerletti, prof. G. Föex, Lawley F, prof. E. Planchon, prof. V. Pulliat, J. Ravasenda, prof. D. Cavazza.

Zaključci odborovi:

1. Amerikanske loze potvrdile su njihovu praktičnu vriednost, za uzgajanje vinogradâ, gdje jih je filoksera uništila.

2. Sve amerikanske loze odole više od evropejskih. Neke odole na nepredieljeno vrieme i u najkužnije predjele.

3. Kao sve biline, i amerikanske loze zahtjevaju neke zemljištne i podnebne uvjete. — Izkušilo se je, da ima loza, koje uspjevaju i u najnepovoljnije okolnosti.

4. Neke vrsti amerikanske loze, daju vina realne trgovačke vriednosti, al nedostignu finoće.

Iz dosadanjeg izkustva za vino preporučile bi se:

Za predjele gdje uspjeva maslina: *Jacquez.*

Za južne vlažne predjele: *Herbemont.*

Za predjele, kao srednja Francuska: *Cornucopia.*

Za sve navedene predjele: *Otello* i *Canadà.*

5. Navrćanje Evropejske loze na amerikansku uspjeva uvjek, bez da se tim mienja, niti dobrota proizvodâ, niti osobita svojstva jedne ili druge vrsti. Za podstav preporučuju se:

Divlje vrsti od *Vitis Riparia;*

„ „ „ „ *Rupestris;* pa: *Solonis, Vialla, Jacquez, Oporto, Taylor.*

6. *Uzmnožavanje:*

a) Nepreporuča se za vino uzmnožavanje sjemenjem (pečkam), jer lahko nastaju odrodi; a niti za navrćanje, izuzam sjeme od divlje *Riparia* i *Rupestris.*

b) Amerikanske loze uzmnožavaju se, na isti način, kao i domaće,

7. *Navrćanje:*

a) Navrtak uspije najbolje na mlade podstave od amerikanske loze, pa bili bradaši ili dvogodišnji korenjaci, samo da nisu sjemenjaci.

b) Najbolji ja *engležki* način navrćanja i *prosti razciep.*

c) Navrtak, najvećom pomnjom izveden, zavisi još uvjek o njegi, i od toga kako se zasadi.

Za razprave, primljene su prve tri točke. Pri 4 točki Cantoni tvrdi, da nema amerikanskih loza, koje mogu radjati dobrim vinom. — Tvrdi da je kušao takovih vina, pa da jih neželi niti njegovim neprijateljim. Föex i drugi tvrde protivno. Toscanelli izliče trgovačku vriednost vina od amerikanskih loza, osobito ako se miešaju (križaju) sa domaćim vinom. Navadja primjerâ, i preporuča Jork Madeiru.

Vodila se je po tom duga razprava o vrstim amerikanske loze, koje su najustrajnije; sudjeluju razpravi Planchon, Föex, Ranchet itd. Ranchet kaže da je godine 1884 prodao groždja od amerikanskih loza po 12 forinta metričku centu (100 kg.), i tvrdi da su od svih vrstih najprikladnije *Isabella* i *Yorks Madeira.* — Pri glasovanju primljena je 4 točka, u dodatak, da je i *Yorks Madeira* vrst, koja se može preporučiti. (*Sliedi*).



Slika 8. *Pahovka (Arrhenatherum avenaceum).*

SVAŠTICE.

Mrave otjerat ćeš sa stabalâ, ako namažeš deblo sa uljem od konoplja, u kojem si primješao nešto čadje. Ovo sredstvo dade se upotrebiti proti mravim u svakoj prilici.

Meso i riba posve često neugodno zaudara. To potiče ili od naravi dotična mesa ili ribe ili pak jer su postale. Ako je od naravi ribe, onda će se taj neugodni vonj odstraniti pridodali se vodi u kojoj se kuha riba nekoliko komadića drvena ugljena, koji će vas neugodan miris na se poprimiti. Meso, koje zaudara obićavale su gazdarice izpirati u mlakoj vodi, ili močiti ga dugo u vodi. To nevalja, na taj način gubi se puno sočnih djelova mesa. Takovo meso dosta je propratí u studenoj vodi, a u vodi u kojoj se kuha pridodade se nekoliko komadčeka drvena ugljena, koji će vas neugodni miris na se poprimiti, te se niti na mesu, niti na jusi neće opaziti neugodan miris.

Presadjivanje povrća zadaje u ljetno doba vrtlarim velike zanoveti. Ili valja pričekati kišno vrieme ili valja obilno zalievati, a saditi se neda nego podvečer i po noći. Unatoč svemu tome puno presada propadne. — Kao najbolji način, e da se sve te zanoveti uzbiegnu, jeste način, kojeg bugarski vrtlari rabe. Oni izkopaju jamu za svaki razsad, obilno ju zaliju, pa ju naspu suhom zemljom. — U ovoj suhoj zemlji zasade povrće. Povrće dobije iz dolnjih slojeva vlagu potrebitu, nu izparivanje nije naglo, jer se vlaga uzdrži po više nedjelja a izbjegne se ono dosadno zalievanje, koje ima posljedicom, da se za sunčane žege površina zemlje okori i popuca.

Krave samodoljke. Krave, koje imadu običaj da izsisaju ili izdoje same mlieko iz svojeg vimena, odučit ćeš od te mane posve lahko pomoću aloja. Kupi u ljekarni aloja, pa komadček kolik mali liešnjak raztopi u pô litre vode. — Ovom raztopinom maži tri puta na dan vime od te krave, pa će se ona na brzo, te zle navade ostaviti.

Krmad (svinje) utovit ćeš na brzo na sliedeći način. — Uzmi komad kvasa raztopi ga u mlakoj vodi, pa primiešaj dvie rukoveti prosta brašna ili krupice i dvanaest izkuhanih i u kašu sgnječenih krumpira, pa onda dobro sve izmješaj. Ovo se pravi u večer, da preko noći izkiseli ili bolje rekuć prevrije. U jutro, uz običnu hranu primješa se nešto ove kaše, i tako isto na sljedeće obroke preko dana. Pridrži se za dvi rukoveti, da se na večer opet ista stvar priredi. Svinje tove nevjerojatno brzo. — Ako svinje kad izgube apetit, t. j. neće da lakomo jedu, onda se pomogne drvenim ugljenom. — Izpere se i izmrvi nešto drvena ugljena imetne se negdje u kraju kotca, kad ga nestane, meće se nanovo.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Prosijač (Tieur). Svi napredni gospodari prosiju svoje zrnje, da ga izčiste od korova i druge nečisti, i da ga priredę jednolišna za trgovinu. — Mi još to neshvaćamo, ili nas peče takav rad, ta zrnje prodade se i tako i onako. Nesmeta, da je razlika u cieni. Jedan od prosijača najnovijeg sustava, i koji se je u praksi do sad posve dobro održao jeste prosijač, kakovog naša slika 7 na strani 14 predočuje. Gradi jih tvornica A. Calzoni-a iz Bologne, koja je tvornica svjetska glasa. Ovaj prosijač n. p. vadi iz pšeničnog zrnja, zob, ječam, ljulj, grahor i slične primjese, koje su obične u zrnju. Prebira trgovačko zrnje i zrnje za sjetvu. Navrh ovog prosijača ima vjetrenjača, koja istodobno djeluje, te čisti zrnje od plievi, i od zemlje i kamenčića. Da n. p. imaš pšenice u kojoj je pomješano plievi. pieska, raži, ječma, graška, kukuruza, pa da hoćeš da dobiješ pšenicu posve čistu, dosta je da ju prodješ na prosijač. Vjetrenjača izčistit će je od plievi i pieska, još prije nego udje u prosijač, a iz prosijača, izaći će svaka pojedina vrst napose u podstavljene sandučice 1, 2, 3, 4, 5 itd Ovi Calzonovi prosijači gradjeni su čvrsto, dade se na njih prosijati i dugoljasto i okruglo zrnje, a providjeni su automotorom, da se zrnje uzmogne dvaput za sebice prosijati. Prosijač 2·40 metra dug, 0·70 širok, 1·45 met. visok, a težak 175 kilograma stoji 175 forintih. Ima jih manjih bez vjetrenjače i jednostavnim djelovanjem, koji su jeftiniji.

Pahovka (Arrhenatherum avenaceum), vidi sliku 8 na strani 15. Jeste jedna od najtečnijih i najizdašnijih livadnih travâ, jer daje dugo sočno lišće, za nizku zaraslinu, i visoko vlatje za gornju zaraslinu. Uspjeva najbolje na lapomastim ilovačam i zemljam vapnenaste naravi, koju su kriepke i duboke, te ostanu hladne preko lieta. Na mršavijim prhijim zemljam, ne uspjeva nego jedino u onom slučaju, ako se mogu natapati; na pjeskuljam izim što hoće, da bude natopljena, valja ju takodjer djubriti, u koju svrhu najbolje odgovara tekući djubar, gnjojnica (osoka) naime, ili ljudske izmetine, kako se vade iz zahodâ. Na vlažnim zemljam neuspjeva podništa, izvrstno uspjeva na friskim zemljam, ako ne naginja na suhe. Ne uspjeva rado u smjesi, gdje je slabo zastupana, vlatje se posuši prije neg što druge trave dorastu, jer pahovka rano i tjera i zrije. No u čistoj zaraslini ili kad prevladjuje pahovka, to onda izgleda gusto i visoko kao da je usjev. Kosi se prvi put koncem svibnja ili početkom lipnja, a drugi put nešto kašnje. U sklopu sa djetelinam, dakle na djeteliničim livadam uzraste za 1 metar do 120 centimetara, a na naplavljenim livadam do 180 centimetara, al je sieno od pahovske sa ne naplavljenih livada puno tečnije i sočnije od onog naplavljenih. Ne uspjeva dobro u čistoj sjetvi, puno bolje i uspješnije u sklopu sa vlasuljom (festuca), vlašnjačom (poa), glosinjom (avena flavescens) i djetelinom. Sjeme je težko dobiti, jer lako odpada. Kilogram sjemena stoji 80 novčića do 1 forint.

Gospodarske Viesti.

Namjestništvo dalmatinsko, daje badava za kušnju sjemena od amerikanskih kukuruza, koji brzo dozrieva i obilno rodi. Ovaj kukuruz je

prokušan od gosp. Baruna Gundulića i odgovara posve dobro. Tko želi tog sjemena ili neka se obrati Namjestništvu u Zadru ili gosp F. Barunu Gunduliću u Dubrovniku.

* * *

„Fizika i kemija za Ratarnice i druge niže škole,“ sastavili Ivan Potočnjak i Gustav Pexider profesori na kr. gospod. i šumar. učilistu u Križevcih. — Sa 84 slike — Zagreb 1884. — Tiskara „Narodnih Novinâ. — Ovo je knjižica od 166 stranicâ u 8.mini, koju smo zahvalnostću primili od samih spisatelja, i o kojoj ćemo se naskoro potanje bavit. Iz onog što smo ju na brzo prolistali možemo je svakome preporučiti, a osobito izučenim ratarim.

* * *

U Ercegnovom je vino po 24 novčića litar, dočim u Konavljima nema više vina.

* * *

Ministarstvo za poljodjelstvo dodielilo je i lietos 500 forinta za uzdržanje i poboljšanje svilogojstva u pokrajini.

Metereologička opažanja u Siečnju 1885.

MJESTO	Ukupna toplina po C.	Srednja toplina dana	Najviša	Najniža	Vedrih dana	Oblačnih	Kišnih	Slana	Rosa	Vjetar: Sjever	Sjeveroistok	Sjeverozapad	Jug	Jugoistok	Jugozapad	Zapad	Istok	Tišina	Nestalna pravca	Oluje	Krupa (grad)	Led (mraz)	Snieg	Magla	Kojeg je dana bila: najviša toplin.	najniža topl.	Kojeg je dana u mjesecu bila oluja	Množina kiše u milimetrih na četvorni metar
Šibenik	148·3	4·7	11·3	—0·2	16	15	9	11	3	22	—	—	5	—	—	—	—	2	2	2	2	6	6	—	31	21	19, 20	222
Hvar	248·0	8·0	10·7	5·5	8	23	13	—	—	4	7	2	1	3	—	—	12	2	—	2	2	—	1	—	—	—	—	—
Korčula	262·8	8·4	12·6	2	8	23	10	1	1	3	10	2	—	7	—	1	9	4	4	2	2	8	1	—	—	—	—	—
Knin	109·6	3·5	8·3	—1·5	10	21	6	3	—	19	—	—	6	—	—	—	—	4	2	—	1	17	1	—	—	—	—	—
Drniš	142·0	4·5	10·2	—3	16	17	6	4	—	8	1	—	3	2	—	—	—	1	—	3	—	16	6	—	—	—	—	—
Mokrine (Boka)	153·4	4·9	9·0	—7	14	9	—	6	6	—	2	13	—	—	—	4	—	1	4	1	4	12	6	3	—	—	—	—
Nin	162·0	5·2	7·0	3·3	7	24	8	3	—	1	13	—	—	9	—	—	5	3	—	—	1	11	—	—	—	—	—	—
Obrovac	115·0	3·4	7·0	0	3	28	7	3	2	—	21	—	7	—	—	—	—	3	—	—	1	9	1	2	—	—	—	—
Podgora (Primor.)	172·8	5·6	9·3	—1	13	18	9	3	1	4	4	—	4	3	1	1	5	6	3	—	4	7	4	—	—	—	—	—

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

8. Imam prostrano imanje, nešto oko 200 jutara zemlje, uz 31 komada rogate marve, 6 konja i čopor svinja Uz imanje ima i stan. Dao bih sve u najam, ili na polak, ili kako bi se pogodili. Ali želio bi vještih i radinih težaká. Odkud da snubim takovih?

J. B. u Č. (Slavonija).

Pošto nije bilo moguće dati vam obširna odgovora, naputili smo vas pismeno.

17. Molim vas, izvolite poučiti nas, kako da utamanimo poljske miševe (parcove, štakore) koji nam svake godine neprocjenive štete prave na zrnju?

G. S. u S. (Medjumurje).

Ti blaženi miševi (parcovi) izazvali su gotovo evropejsko pitanje, kao i vrabci. Preporučuje se svaki čas po koje novo sredstvo, ali sigurno uspješnog sredstva nema. Kao najbolja sredstva mi bi preporučili: 1. Amerikansku stupicu (mišolovku), kako ju naša slika 27 iz broja 6 od godine 1883 predočuje. — 2. Napinjanje ploča na polju, a pod ploče mêke. — Najbolja meka za parcove jesu pečke od buča (tikavâ). 3. Zasadjivanjem visokih lonacâ u zemlji, lonacâ, koji su iznutri ocakleni. Kad se miš uvali u lonac neizlazi više na polje. 4. Pogačice od kukuruzna brašna u kojimi je zamjeseno fosfora i klornog vapna djeluje takodjer uspješno. Od svijuh sredstavâ navedenih jeste: 5 *strichnina.* Zamiesiti strichnine sa brašnom pa podastrieti parcevom, gotov je svaki, koji samo okusi. — Strichnina je jedan od najjačih otrovâ, i neda se rabiti bez liečničke dozvole. A kad se podastre parcevom meke u kojoj je primiešano strichnine valja biti posve oprezni, jer okusili se kojamudrago druga domaća životinja i za nju je svršeno, jer strichnina djeluje bez odvlačno. 6 U najnovije doba iztiču opet stari mišomor, naime korien od mišinca (mišnjaka, trpunica = Cynoglossum officinale). Tvrdi se da žile od mišinca omantaju miševe, pa da poskapaju. Misinac raste svudı, a prodaje se i u ljekarnam.

18. Koje se vinsko cjedilo najbolje preporuča za naše odnošaje?

K. S. u S. (Kaštela).

Poznata su u vinarskom svietu samo tri cjedila, koja se i dandanašnji rabe, a ta su Ranjsko cjedilo, Holandežko i Vollmarsko. Od svijuh najrazprostranije, a po obćem i našem uvjerenju najbolje cjedilo jeste Holandežko cjedilo. Mi smo već o tom cjedilu obširno razpravljali u „Gosp. Poučniku“ broj 13 od 1 lipnja 1882. Dapače slika 50 u istome broju predočuje to Holandežko cjedilo u prorezu.

19. Molim vas, kako se goji sjekirica? Jeli bolja biela i smedja? Moželi se gojiti na polju na veliko?

M. B. u K. (Bosna).

Sjekirica, goji se kao i druge sočivnice, ili bolje da rečemo, kao grahorica. Sije se u ožujku ili u travnju, i to obično omašno, riedko u redove. Bilina je južnog podneblja, te joj šuša prija. Zemljište hoće lahko prho, radje pjeskovite ili vapnenaste naravi. — Na čvrstim zemljam propada, a obilujeli vlagom izjalovi. Za sjetvu priredi se zemljište, kao i za svaku drugu žitaricu, pa se sije, kako što je već rečeno omašno. Sije se čisto, al je bolje primiešati u sjetvi zobi, jer čista lahko polegne i duši jača biljka slabiju, dočim na zobi penje se, a zob joj uzdrži friškiju zemlju. U čistoj sjetvi sije se gušće, pa sc s toga hoće više sjemena nego u miješanoj sjetvi. Raste brzo, a dozrieva u srpnju ili u kolovozu; negrana se. Kao zelena krma, kosi se koncem svibnja ili u lipnju, kad je u najvećoj cvatnji. Slabo trpi po neprijateljim; korov duši sam, a isto tako izpunja praznine. Po našem izkustvu puno bolje uspjeva biela sjekirica od smedje. — Zrnje od biele je jednije i teže. Smedja sjekirica je navrašćena zrna, a često praznih mohunja. Ali ukuhana puno je tečnija od biele, po svoj prilici imade više bjelančevina u sebi. Ovu smedju sjekiricu troši se ponajviše u zelenom stanju, onako kao grašak. Sjekirica za zrnje, goji se obično, kao povrtlina, po vrtovih ili na omanjih komadih zemljišta u blizini kuće, i to za domaću potrebu. Na polju na veliko, goji se ponajviše za zelenu krmu. Nu jeli vaše zemljište i podneblje prikladno za sjekiricu, onda ju možete sijati i za zrnje. Samo u takovu slučaju valja će da na vrieme nadjete trgovca, koji će vam ju odkupiti, jer bi vam inače mogla ostati, kako no se kaže za sjeme, pošto u koliko nam je znano u trgovini dolazi malo i u maloj mjeri. — Nego neda li se prodati, niti pojesti, onda se može samljeti u brašno pa miešati za kruh sa brašnom od žitaricâ ili samljeti u krupicu, pa poparivati za blago.

B. Nova pitanja.

20. U zemanu zasijan usjev, kad na četiri prsta poraso pristiže ga žestok mraz na pole, pa zatim pao dobar snieg. Pita se hoćeli taj usjev tjerati u vlatje i isto dobar plod dati ili ga je bolje podorati, pa zasijati nešto drugo, da zemlja ne leži badava?

M. V. u Ž. (Imotska).

21. Nedavno čitao sam za neku novu draču, koja uspjeva na svakoj zemlji i podnebljim, a raste brzo. Tu draču zovu: „Parkinsonia aculeata.“ Gdje bi se moglo nabaviti te drače, po koju cienu i koliko bi mi komada išlo, da ogradim vrt od 30 četvornih metara prostora?

J. J. u B. (Hvar).

22. Imam lokvu od sladke vode, dugu oko 10 metara, a široku 3 metra. U podanku ima métar gliba, a ozgor živa voda teče. Iz lokve dobivam ševar. Želio bi izčistiti istu i prirediti ju za umjetno gojenje ribe. Molim vas na koji način i čim mogu utvrditi podanak, da se riešim gliba? Koje ribe da gojim i čim da jih hranim?

A. M. u P. (Spliet).

23. Imali, koje jednostavno sredstvo, da se dade ulju jasna boja, kako ju svjetska trgovina traži?

L. B. u P. (Rovinj).

24. Mojim kestenim, a i drugom voću mal da ne svake godine poši se i podpada lišće, kao da je popareno. Molim vas, koji je uzrok tomu, i imali proti toj bolesti lieka?

S. O. K. u V. (Brčki).

25. Molim vas, u kojeg bi najbližeg pčelara mogao poći, da se praktično uvježbam u pčelogojstvu, kao i u umnom uporabljivanju orudjâ i strojeva i u obće u rukovodjenju svega, što se na pčele odnaša?

A. S. S. u K. (Pelješac).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu godine 1885.

P. n. č. g. Batagel M. — Ratarnica Križevačka — Knjižnica Uč. - Mtirovica — Jaković P. — Čošić M. Šavor J. — Seneković S. — Smetiško k. M. — Orhanović M. — Ostoić M. — Nisiteo V. — Vezić p. N. Borić J. — Sorko E. — Žanić V. — Babić k. G. — Jurić Š. — Žangradović A. — Dolić D. — Domines P. — Martinović prof. P. — Benigar A. — Mišetić d.r R. — Pavlović Lucić S. pr. bis. — Čitaonica - Jelsa — Ružević J. — Grlić O. L. — Gašparac G. — Tolić O. D.

Smirili su prošastu godinu 1884.

P. n. č. g. Baotić O. M. — Mačukat J. — Gjonović N. B. — Čitaonica - Šibenik — Rubelli pl. G.

— C. g. Grlić O. L. — Broj 14 odposlalismo.

— Č. g. Kristofić M. — Isto brojeve 1, 2, 4, 5, 8, — Srdačan ozdrav!

— Sl. Okr. Uč. Knjižnica - Mitrovica. Odposlani su brojevi 10 i 22.

— Č. g. Purgić O. A. — Poslalismo „Pčelarstvo“. — Javite koji vam brojevi nisu prispjeli, da vam jih odpošaljemo. Ostale zatražene obavjesti primiti ćete do malo dana pismeno. Odpozdravljamo!

— Č., g. F. R. — Kišomjera (pluviometar) gradi ovdje gospodin A. Roman. Bezčaše za mjerenje stoji 3 1/2 forinte. Dobro bi bilo da sve metereologičke postaje nabave kišomjer.

— Č. gg. Voditeljim Metereologičkih opažanja. Kako vidite u današnjem listu, dodali u skrižalci za metereologiji četiri nove rubrike. U jednoj označit će se, kojeg je dana u mjesecu bila najveća toplina, dočim u drugoj kojeg je dana bila najveća studen, a u trećoj kojeg je dana bila oluja n. p. dne 7 veljače bila je najveća toplina, broj 7 upisat će se u rubrici, isto tako dan kad je bila najmanja. Za oluje, ako jih je više n. p. da su bile tri u jednom mjesecu, isto: jedna na 2, druga na 5, treća na 22 od mjeseca, ubilježit će se: 2, 5, 22. U četvrtoj rubrici bilježit će se množina kiše u milimetrim, koja je pala na 1 metru četvornom površine za mjesec dana.

— C. g. Šumberac Šote M. — Broj 6 od god. 1882 odposlalismo preporučeno. Živili!

— Č. g. Koprinski Š. — Mirno je prvih šest mjesecih tek. god.

— Č. g. Mazzura N. — Podmireno je ravno do konca lipnja 1886.

— C. g. Tolić O. D. - Bambrdo. — Molimo vas drugi put pošaljite nam novac naputicom, a ne u prijavu, jer smo i ovaj put morali platiti 30 novčića postarine ili 10 na sto.

☛ Konac tekućeg mjeseca, uzet ćemo si slobodu poštarskim povratnim računom dignuti svote od sve one gospode, koja nam još od lani duguju, bilo za predbrojbu ili za druge stvari. — Od dana prijave biti će petnaest dana vriemena za izplatu. Molimo svu gospodu, da naš uslišaju, jer bi nam žao bilo morat se latiti strožijih i skupljih sredstava.

Uprava.

U ZADRU 1885. Brzotiskom „Narodnoga Lista“

Godina IV. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 5

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Ožujka 1885. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Ožujka 1885.

Srednji ili viši gospodarski zavodi i ratarnice.

G. A. Vichodil

ravnat kr. gospod. šum. učilišta u Križevcih.

I.

Odnosno na posebno ustrojstvo ratarnicâ i srednjih gospodarskih školâ dotično akademija neće biti suvišno napomenuti sliedeće: U našoj državi Austro-ugarskoj imade nižih gospodarskih školâ ili ratarnicâ u kojih se mladež svršivši pučku školu podučava lih u teoriji, nu imade i takovih, koje polažu veću važnost na praktičnu obuku u gospodarstvu. — Prosudjujuć objektivno ova dva smjera gospodarske niže obuke valja priznati, da u koliko treba cieniti praktične vježbe na uzornom gospodarstvu u toliko nesmije se opet s druge strane zahtjevati, da se ova praksa, poimence ručna vještina u rukovodstvu kojega ratila, stroja ili u muzenju kravâ itd. tjera poput zanata, pošto se seljački sinovi ne šalju u ratarnicu da uče kakvo ručno djelo ili da čitavo vrieme na zavodu potroše u mehaničkih poslovih, nego toga radi, *da si obćenite naobrazbe steku toliko znanja u teoriji i praktičnih radnjâ da danas ili sutra svaki posao u gospodarstvu pojmiti i kako treba prosuditi uzmognu*

Kako je poznato nevalja izticati važnost prakse u postupku sa ovim ili onim gospodarskim strojem, kojeg više puta malo posjednik niti nabaviti nemože, nego potrebita praksa će se u obće kod svakoga mladića tek onda bolje razviti, kada stupi kao zreo muž u praktičan život, za koji prije svega, više teoretičkog znanja, negoli ručne vještine u ovom ili onu poslu mora usvojiti

Isto tako biti će posve neopravdana tvrdnja onih, koji drže, da su ratarnice izključivo zato ustrojene, da primaju seljačku djecu, koja će kašnije ostati kod kuće, te preuzeti posjed svojih otacâ

Ovi zastarjeli nazori jesu, motreć jih iz narodno gospodarstvenoga gledišta krivi mnogo čem, jer takovo ograničenje u školanju mladeži, stoji u protusloviju sa zdravim razumom, te se protivi humanitarnom načelu obćenite obuke, po kojem se mladež svih stališâ ako imade volju za ovu ili onu struku, u strukovne škole slobodno pripustiti imadu.

Ako se dakle koji ratar ili seljački sin neimajuć sreću baštiniti posjed od svojih roditeljâ iznevjeri svojemu rodnomu tlu tražeć službu kod uprave većih dobarâ, onda to nije nikakvo zlo, nego u toj odluci leži prebitak za vlastnike dobarâ, koji trebaju takvo pomoćno inteligentno osoblje. Ovaj prebitak je pače stečevinom, koja se iz kulturnih obzirâ mora odobravati.

Imajuć pred očima današnji golemi napredak u gospodarstvu, koji upliva i na razvitak gospodarskoga školstva, moramo naše ratarnice u prvom redu smatrati, kao gospodarska naobrazovališta u obće; po tome, neka polaze ova učilišta i djeca drugih stališâ, time neće ratarnica ništa izgubiti od svoje zadaće i vriednosti.

Ako je ratarnica dobro uredjena te imadeli ujedno valjane učitelje, onda će imati i dosta ratarâ, jer će u takov zavod i manje imućniji seljak svoga sina poslati, da po dovršenih naukâ ili doma gospodari ili pako. ako neimade na čem gospodariti neka potraži tudju službu.

Napokon biti će umjestno iztaknuti jedan prigovor, koji se tiče boljega uzgoja ratarâ tečajem njihova naukovanja naime taj, da seoski mladići dobivaju u ratarnici bolju hranu negoli kod kuće, i ponješto uglednije odjelo, ter da se pridržavaju na veću čistoću negoli to obično u seljačkih kuća biva, česa radi, bježe iz obćinske kuće odtudjujuć se tako svomu narodnome življenju.

U koliko se može ovoj tvrdnji vjerovati, vidi se onakle, ako se uvaži, da je dužnost države nukati seljaka na bolje življenje, ter buditi u njemu veće potrebštine, jer će njega ove šiliti na veću proizvodnju dobarâ kojima svakdanji život imade uzdržavati.

Ovo ponukalo nesmije dakle izostati kod valjanoga uzgoja ratarske mladeži, koju valja već od mladih nogâ na red i jednostavan seljačkomu zvanju pristojan život priučavati.

Izučeni ratar vrativ se kući po svršenih naukâ na ratarnici, ako i nejede ono, što su jeli njegovi roditelji, ako si priredi udobniji stan, ter nosi kad ide nedjelni dan u crkvu bolje odjelo, nije se zato zagriešio na svojem imetku; samo ako znade bolje raditi te više privriediti. Ova težnja za boljim življenjem, uz veći mar i privredu, može se smatrati stečevinom kojom se imade kulturni narod ponositi, ter koji okret na bolje u kući ma i priprostoga seljaka nemože nitko zaprečivati.

Iz gore navedenoga sliedi, da ratarnice, koje bijahu, te jesu i sada namienjene izobraženju seljačkoga stališa, nisu zvane, da neposredno djeluju na seljaštvo, nego glavni je cilj ratarske obuke. da se širi sto svestranija volja i ljubav za gospodarski napredak u pučanstvu, ter da se malo po malo izučeni ratari množe

PODLISTAK.

Posljedci vremenoslovnog opažanja u Korčuli kroz godinu 1884.

(*Piše* F. Radić).

(Nastavak vidi Br. 4 „Gosp. P.")

Uzmemo li presuhe, suhe i polusuhe dane uobće za *suhe* a poluvlažne, vlažne i predvlažne dane u obće za *vlažne* onda proizhodi da je bilo:

U Studenomu	25	suhih dana
„ Svibnju	24	suha „
„ Siečnju i Kolovozu po	22	„ „
„ Veljači i Listopadu po	21	suh „
„ Rujnu	20	suhih „
„ Srpnju	16	„ „
„ Prosincu	13	„ „
„ Ožujku	12	„ „
„ Lipnju	10	„ „
„ Travnju	8	„ „
„ Travnju	22	vlažna dneva
U Lipnju	20	vlažnih dana
„ Ožujku	19	„ „
„ Prosincu	18	„ „
„ Srpnju	15	„ „
„ Rujnu i Listopadu po	10	„ „
„ Siečnju i Kolovozu po	9	„ „
„ Veljači	8	„ „
„ Svibnju	7	„ „
„ Studenome	5	„ „

Vjetrovi su puhali:

Sjeverozapad	136	puta
Jugoistok	92	„
Sjeveroistok	52	„
Istok	33	„
Sjever	18	„
Jug	13	„
Zapad	5	„
Jugozapad	4	„

Sa sjeverna dva kvadranta puhalo je dakle: 206 puta sa južna kv. 109 puta, sa istoka 33 a sa zapada samo 5 putâ.

Poglaviti vladajući vjetrovi bili su:

Sjeverozapad
Jugoistok i
Istok

Sjeverozapad je redom puhao:

U Kolovozu	19	puta
„ Svibnju	16	„
„ Srpnju i Rujnu	14	„
„ Lipnju	13	„
„ Siečnju i Ožujku	12	„
„ Listopadu	10	„

U Veljači su vladali najviše vjetrovi nestalnim pravcem 11 dana.

U Travnju je vladao Jugoistok 15 dana.

U Svibnju je bilo najviše tišine 18 dana.

U Lipnju su jednako puhali Sjeverozapad i Jugoistok po 13 dana.

U Studenome je vladao Sjeveroistok 11 dana.

U Prosincu je vladao Jugoistok 10 dana.

U cieloj godini bilo je tišine 65 dana.

U cieloj godini bilo je vjetrova nestalnim pravcem 47 dana. (*Sliedi*).

u zemlji, pošto takav mladi gospodarski naraštaj iz kojega će kašnije postati vlastnici zemljistnoga posjeda ili niži službenici ili činovnici većega posjeda, puno doprinaša k podizanju gospodarstva. *(Sliedi).*

Potreba oplemenjenja stoke u Bosnoj.

piše prof. **A. Russi.**

(Sliedi vidi broj 3 „Gospodarskog Poučnika“).

Predjem li na način nastojanja o podizanju stočarstva, to opetujem da su oblasti moralno obvezane poprimiti inicijativu. Sredstva bi u prvi mah dala visoka vlada i političke občine. — Rukovodjenje o popravku stočarstva povjerilo bi se gospodarskomu odboru ili gospodarskomu družtvu u dotičnih političkih občina, koje bi po mogućnosti u svakoj poreznoj občini mogle imati 1-2 svoja člana, da nastoje razširiti družtvo i njegov rad učiniti popularnim pa i nadzirati samo oplemenjenje stoke u občini.

Občine nabave bikove i razdjele jih dobrim gospodarom u raznih mjestih, polag broja marhe. — Uvjeti predaje bika gospodarom jesu sljedeći:

1. Isti mora biti i sam član dotičnog gospodarskog družtva i u svom području poznat kao priliežan gospodar i pošten čovjek.

2. Bik se nesmje puštati na pašu medju goveda, nego se mora zimi i ljeti držati u staji i hraniti suhom hranom (siena). Povoljno bi bilo za plodnost bika, da mu se redovito daje zobi ili drugoga zrna, posija ili krupice, ali obično ostaje ova naredba na papiru, pa se mora prepustiti volji i uvidjavnosti dotičnika. Bik se mora snažiti i čistiti češagijom i kefom svaki dan (kao konj), što bi bilo probitačno i kod druge marhe, jer je čistoća pol hrane. Osobito zimi kada marha stoji u štaji, zagodi se ona suviše. Iz istoga razloga valja pod bika sterati slamu. Za kretanje bika jo dosta da se kadkada pusti u tor (okol) i što se tjera na vodu, ali uvjek sam, a ne sa drugom marhom, jer bi mogao ubiti volove, u nevrieme naskočiti premlade junice, ili razdražujuć se sa kravami uzalud, slabiti.

3. Bik se nesmije na dan puštati više no na 1 do 2 krave, a na godinu se nesmije prekoračiti broj od 100 do 120 krava.

4. Kada bik navrši petu godinu, t. j. nakon što je u gospodara 3 godine skakao, postane on svojinom dotičnoga gospodara, dočim je do onda vlastničtvom gospodarskoga družtva ili občine, koja ga je nabavila.

5. Iz posljednjega razloga odgovoran je dotični gospodar za bika, pa ako bik njegovom krivnjom (ako se ova dade dokazati) parne, dužan je on bika po procieni odštetiti. S toga će gospodar, razbolili se bik, to smjesta javiti občini, a ova će nastojati, da upotriebi živinara i liekove, nebi li bik opet ozdravio. Ugine li bik uzprkos pravovremene prijave, odpada krivnja sa gospodara, koji je bika držao, pak gubitak nosi občina.

6. Obično bere onaj koji drži bika od svake krave za skok tako zvanu skokovinu od 50 novčića, što se smatra nagradom dotičniku i odštetom za hranu, njegu i odgovornost. — Nu skokovina osobito s početka odbija seljake, pak je bolje da se gospodaru seljaku za bika dade godišnjih 36 do 40 forintih. od prilike 3 do for. na mjesec, što bi bilo dovoljno za ove odnošaje, tim više, jer je bik kako rekoh nakon 3 godine njegova svojina.

7. Krava dovedena u dvorište gospodara k biku, ima se prije pripuštanja privezati o stup, kako je biku za skok najsgodnije. *(Sliedi).*

Zakljuci medjunarodnog antifilokseričnog sastanka u Turinu.

(Nastavak i svrha vidi broj 4).

IV. *Zadatak.* Unutrnja sredstva i medjunarodni ugovori, da se zaprieči ili obustavi širenje filoksere trgovačkimi putevi.

Odbornici: Cornu M. — Costa prof. A. — Gaeta G. — Targioni - Tozzetti — Griffini L., izvjestitelj.

Zaključci odborovi:

I. Nadziranje i potraživanje filoksere, imadu urediti i nadzirati vlade: *a)* za sve nasade, *b)* osobito za razsadnike.

II. Bezodvlačnu uporabu prokušanih sredstva, dok se odkrije filoksera, da se obustavi okuženje ili posvema utamani.

III. Okužene razsadnike uništiti je.

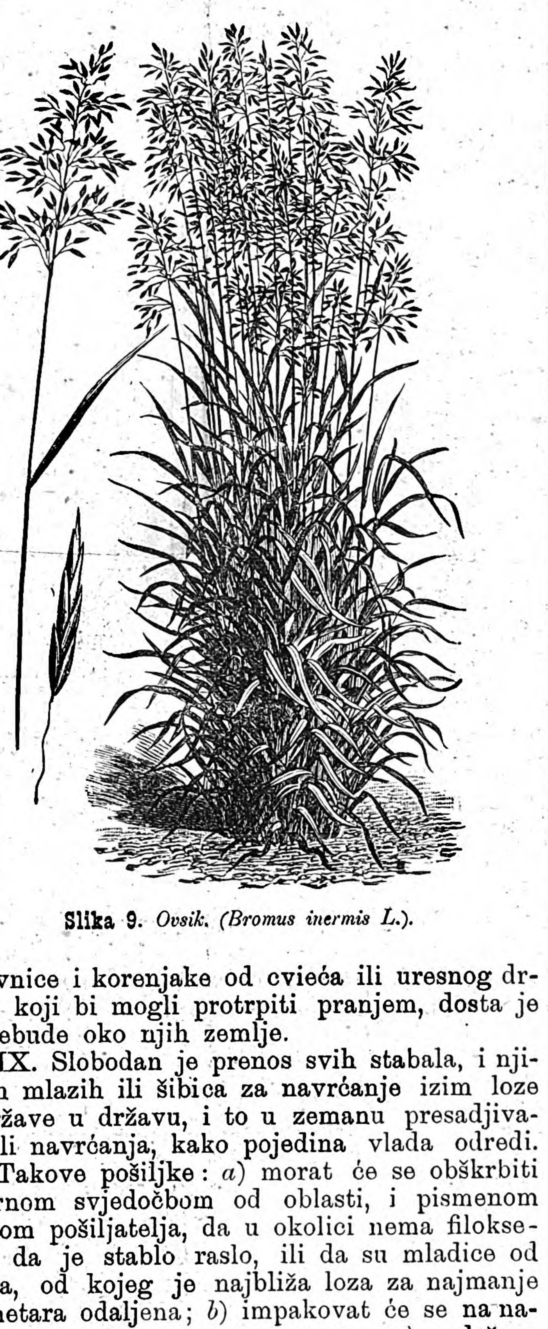
IV. Zabraniti prenos korenjakâ, ključicâ, lišća i svih drugih dielovâ loze, bilo živih ili savenutih, pa kolacâ, takalja, vezovâ i svih onih stvarih, koje su služile u vinogradu, kao i bijlevnog djubra, mjesanca i zemlje, i to: *a)* od svih okuženih ili sumnjivih miestâ, *b)* od vlasti proglasenih okuženih okolica, dok se ne usta novi okuženo mjesto, *c)* od države u državu.

V. Dopušta se prenos izgnječena grožđja i dropa iz države u državu, ako je to spremljeno u zatvoreno posudje, pa se dade pregledati. U istoj državi dopušten je prenos rečenih stvarih, ako potiču iz neokužena predjela.

VI. Stolno grožđje, ako bez lišća, vitica i pruća, pa dobro zatvoreno, al da se može pregledati, slobodno je prenašati i u državi i iz države u državu.

VII. Slobodan je prenos i prelaz iz države u državu sjemenju, dudovu lišću, ubranom cvieću, i voću, koje po svojoj naravi neraste ni u zemlji, nit na zemlju.

VIII. Slobodan je prelaz iz države u državu: *a)* gomoljcim; *b)* plazim (rizami); *c)* bučam (dinje, mlune itd.); *d)* povrću; *e)* sočivnicam, samo ako je ovo bilje bilo dobro izprano, da na njem nebude niti tragovâ od zemlje. — Za



Slika 9. *Ovsik. (Bromus inermis L.).*

lukovnice i korenjake od cvieća ili uresnog drvća, koji bi mogli protrpiti pranjem, dosta je da nebude oko njih zemlje.

IX. Slobodan je prenos svih stabala, i njihovih mlazih ili šibica za navrćanje izim loze iz države u državu, i to u zemanu presadjivanja ili navrćanja, kako pojedina vlada odredi.

Takove pošiljke: *a)* morat će se obskrbiti izvornom svjedočbom od oblasti, i pismenom izjavom pošiljatelja, da u okolici nema filoksere, i da je stablo raslo, ili da su mladice od stabla, od kojeg je najbliža loza za najmanje 50 metara odaljena; *b)* impakovat će se na način, da se na putu ne razpu; *c)* u države uvadjat će se kroz opredjeljene carinare (divone), i tu će se razkužívati.

X. Nesmje se impakovati s lozovinom niti u slučaju, da se šalje iz jednog okuženog kotara u drugi. Cvieće i stabla, koja su rasla u *serri* (u staklenoj kući) mogu se prenašati i sa zemljom, al će se na opredjeljenome mjestu razkužiti.

XI. Navedene stvari pregledat će se na carinari; nadjeli se filokserâ ili jajascâ, izgorit će se sa svim ovojem. Stvari, koje ne budu uredjene po propisu, odbit će se na mjesto odklon su poslane, a troškove platit će, koga po pravu čeka, ili po želji primaoca; dapače na njegovu želju, mogu se stvari izgoriti.

XII. Za imanja koje državna medja djeli a koja vode ukupnu upravu, neka medjašne države nastoje suglasno odrediti obranbena sredstva, na način, da se na imanju ne prieči slobodno gospodarenje.

Jeli pošteno alkoholizirati vino?

Ovo pitanje je dandanašnji na dnevnome redu u svim zemljam, i iz kojih se expozira, i u kojih se importira vino, te imade svojih zagovaratelja, kao i svojih protivnikâ.

Uzmimo da ga pretresamo sa strane individualne savjesti, kao i sa znanstvene strane.

Alkohol nije vino, al u vinu ima alkohola. Pridobivanjem alkohola vinu, ne dodaje mu se omogena tvar, već eterogena, po tom pridolievanjem vina grieši se isto kao i dolievanjem vode, daje se vinu nešto što nije njegovo. — I svaki pošten čovjek, kad ulije alkohola u vinu, mora da osjeti grizodušje za čim, koji ako nije ne pošten, nije podništo naravan. — Mnogi se tješe time, da je alkohol skuplji od vina. Ali alkohol, koji se dolieva vinu i ako je skuplji nije vinski alkohol, već od raži, od krumpira ili od šta slična, a i ako je skuplji, njegova skupoća ne stoji u razmjeru sa većom vriednosti, koju dobije vino uslјed pridodatka alkohola.

Ali tvrdi se, da je za uzdržavanje vina alkoholiziranje neobhodno potrebito, osobito hrdjavih godina, i kad se vino razašilja na daleko. I najlošije vino, kao i vino od najgorih godina može se pomnjivim baratanjem uzdržati zdravo za dugo vrieme; pak, i kad to nebi bilo moguće, ostaje još prije vino na brzo potrošiti. Samo lienčine, koje neće da se bave svojim vinom, i da ga podmnjivo barataju tvrde, da se bez pridodatka alkohola neda vino uzdržati. Ni pridodanje alkohola za export nije podništa opravdano. Za export hoće se vina izmedju 12 i 14^{0} alkohola, a to su vina po naravi tako jaka, a nuzto krepka, onda je pridodavanje alkohola stvar suvišna. Jeli pravo i pošteno pridodati vinu od 7 ili 8 stupnjeva, toliko alkohola od raži ili krumpira, da bude imao 13 stupnjeva, pa da pravi konkurenciju vinu, koje je providjeno naravnim alkoholom, a nuzto imade i potrebitu krepčinu? – Nego mnogi tvrde, da kad se je pridolilo dobrog i čistog alkohola, pa je vino stajalo neko vrieme, da se onda neda prepoznati ta umjetna alkoholizacija. Prosti ljudi neće, al dobar vinar prepoznati će pridodani alkohol na teku, a svaki drugi prepoznat će ga u tom, što še vino neda niti lako gutati, niti puno piti i što na brzo opjani. Alkoholizirana vina kvare želudac, kao i rakije, te prave gvozdeni obruč na glavi. **J. N. Prato.**

SVAŠTICE.

Kapule kao hrana za perad. Jedan engležki list preporuča kapule kao izvrstnu hranu za perad, jer da kapula ne samo draži probav, ali da je preservativno i liečivo sredstvo za mnoge bolesti peradi, kao n. p. za rane, za grlobolju i zapalu očiju. Izrezka se kapula na sitno pa se pomješa sa brašnom i podastre pilićim i odraslijoj peradi dva ili tri put na nedjelju, da se najede do sita.

Kamforna žesta (spirito camforato) rabi se često u kućanstvu, al se ista kupuje vavjek u liekarni. Kamfornu žestu može svako na kući napraviti, jer je to najlaglja stvar. U litru dobre vinovice metne se 25 grama kamfora, začepi se, izmućka, pa nakom nekoliko dana uporablja.

Razkuživanje zraka u sobâ u kojih bolestnik leži. Uzmi komad kvasino kisela vapna, pa kaplji na nje nekoliko kapljica sumporove kiseline, pa će se zrak odmah razkužiti, jer će se razviti razkuživ plin, koji je za čovjeka posve snosljiv i ugodan. Kvasino kiselo vapno može svak na kući prirediti. Na komad živa vapna lieva se dobre kvasine tako dugo, dok prestane praskati (pjeniti).

Crna pakost (firnis) za košare i druge vrbove ili slamnate stvari. Uzmi crna pečatna voska, stuci ga u prah, pa na svaku 36 grama u prah stučena pečatna voska dolij 18 grama dobre, a po mogućnosti čiste vinovice (žeste, alkohola). Ulij sve u staklenicu, začepi ju, izmućkaj, postavi na toplu mjestu za 48 satih i mućkaj svako često. Po tom uzmi kist i mazi stvar, koju kaniš crno lakirati. Neostane li pakost dobro s prvog puta, a ti opetuj kad se prosuši na novo.

Da kava neizgubi miomiris. Popržena kava izgubi posve lako svoj miomiris, pa sve da se u staklenoj dobro začepljenoj posudi čuva. No miomiris kave, dade se u njoj po sve lahko uzčuvati, ako se po kavi dok je popržena pospe nešto prosta šećera (kandis). Obično na dva kilograma kave uzimlje se 50 grama šećera, ili prostije rečeno 25 grama šećera na svaki kilo-

g.am kave. Šećer (slador) obavije kavu, poput ccakline i prieči da miomiris izhlapljuje, a i ono što izhlapi upije šećer.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Ovsik (Bromus inermis L.) predočuje nam slika 9 na strani 18. Ova za suhe predjele blagotvorna trava malo se pozna, i kod nas gdje po ljetnoj žegi sve izgori kao i u drugim suhim predjelim. Ovsik ljubi suhe lahke zemlje, vapnenaste naravi, jer izim korienja pušta i plazi, kojimi se dalje razprostranjuje. U čvrstim zemljam neuspjeva, kao ni u pjesku. – Netrpi medjusjetve niti sklopa, on sve duši oko sebe, jedino što podnaša ljekaricu — Dugovječna je bilina, ne velike hranivosti, ali za suhe predjele je izvrstna krma. Tjera bujnim vlaćem, koje na žalost otvrdne još prije cvatnje. — Čim se dakle bude ranije kosilo, tim će se dobiti bolje sieno. Lišće je gladko, a tako i vlaće, ali nije velike hranivosti. U suhim predjelim, tko želi da mu blago žive, a ne živaka, imao bi svako uz ljekarnicu (medicago media) sijati i ovsik.

Rulja kukuruzna. Jedna od najsolidnijih evropejskih tvornicâ, naime tvornica A. Calzoni iz Bologne gradi izvrstno gospodarsko orudje. Ta tvornica gradi i rulje novijeg sastava; a takovu kukuruznu rulju predočuje nam slika 10. na strani 19. Rulja je posve solidno gradjena, a radju olakoćuju za puno dva volanta unutri smještena. Prednost ove rulje sastoji se u tim što ona ima dvoja ušća, i što izrulji za uru vremena od 5 do 6 hektolitara kukurnza. Rulja je posve čvrsto gradjena; u slučaju da se išteti, dade se posve lako popraviti, dapače tvornica drži u zalihi komadâ za eventualnu izmjenu ako se pokvarı. Dade se lahko prenašati, pošto su svi djelovi koji bi se mogli ištetiti zakriljeni, a jedine ručice, koje su izložene, dadu se izvaditi. Od svih ručnih rulja, ova je najčvršća i najbolja. Teži nešto 100 kilograma, a ciena joj je 50 forinta u zlatu.

Što ćemo ovoga mjeseca?

U cvietnjaku. Pune su ruke posla, što klaštrenjem i obrezavanjem, što priredjivanjem zemlje i lonaca, što sijanjem i priredjivanjem povaljenica. — Za meka dana zračiti je *serre* i klijališta, a i cvieću, koje se u kući goji valja svako često otvarati prozore, da se čista svježa zraka naužija. *Pepeljuge* (cynerariae) i *papučice* (calceolariae) presadjivaju se. Siju se zviezdane (aster), *rizalice* (Balsamine), *perjanice* (celosia), *elichrysum*, *klinčići*, *šeboji*, *gomphrene*, *srčun* (pyrethrum), *ljubidrag* (antirrhinum). Sad se sade gjurgjice (dahlie) i cievnjaci (canna). Tko se je jeseni pobrinio za proljetnu cvatnju sad će ga obradovati cvatnja *sirotica* (viola tricolor) *brudušä* (bulbocodium), *jagorčica* (primula), *krasuljak* (bellis), *jetrenka* (liepotica). *prociepak* (scilla). *ljubičica* (viola odorata), *mladja* (corridalis).

U povrtnjaku Prekopaj duboko i obilno zadjubri. Pročisti s reda kuteve i jaruge, pospi pieskom, gdje je voda izderala. Oklaštri živice i sadi nove. Sij kupus, kelj, zelje, korabu, selen, mrkvu, ločiku (salatu), rotkvice, kapulu, grašak, bob, mak, španjak, petrusimul, papriku, krumpir, kren itd. Koncem mjeseca sije se pasulj, a sada već siju se u graste dinje, mluni, jajavci, patlicani (pomodoro), ljubenice i slična. Priredi sparožiste i gubište (postelju za pitome pečurke), pročisti jagodište, a imaš li da presadjivaš jagode ili da jih sadiš na novo, radi i to sada.

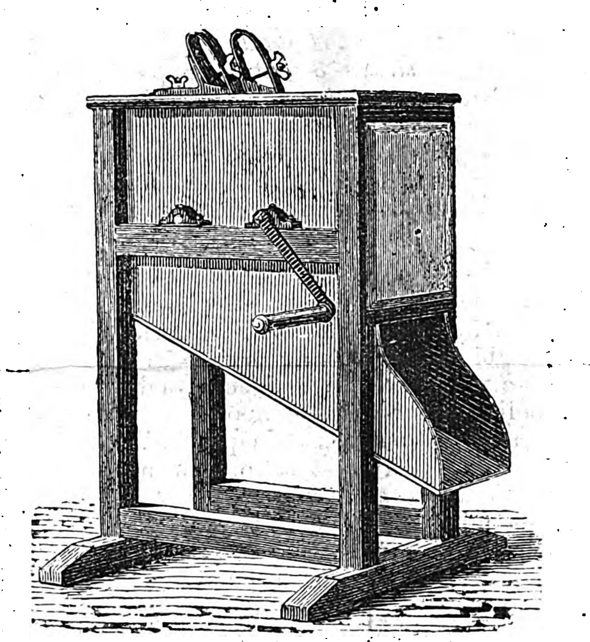
Na polju. Usljed neprestanih južnih i vlažnih vremena zaostalo se je ljetos proljetnim oranjem i prolietnom sjetvom, kako se davno ljudi nesjećaju. Dok malo provjetri latiti se je ozbiljno posla, jer nije više časa časiti. Sve jare žitarice, pa sočivne i djeteline zasijati je s reda. Osobite pomnje posvetiti je i na vrst i na čistoću sjemena. Žalostno je vidjeti što se sije; sjeme mora da je čisto kao zlato, da je jedro, zdravo, i klicavo, a što je najglavnije, da je uprav one vrsti, koju mi kanimo imati. Krumpira troši se kod nas jako puno, al ga zemlja neproizvadja niti $^1/_4$ od onog što potroši. Čemu ne posvetiti više brige krumpiru? — Neuspjeva, sušom propada kaže se. A zašto nebirati rane vrsti, koje dvaput u godini dozrievaju?

U vinogradu. Doiskopati je što ljoš iskopano nije, a do polovice od mjeseca obrezati je vinograde pod svaki način Mjesto vinoreza rabiti je nožice, nožicam teče radja bolje i brže, a što je glavnije ne uzdrma se lozom, kako kad se vinorezcem reže; pa ostanu zdrave one tanke žilice (brandusi), kojimi loza sisa iz zemlje rudne soli. Za klaštrenje prebiraj zdravije ključice od plemenitijih i boljih vrstih, da odgojiš korenjake za novi nasad. Gdje je slučajno propao panj nadoknadi ili korenjakom ili povaljenicom.

U voćnjaku. Saditi je nove voćke, klaštriti je stare, a oplemenjivati je divljake i prostije voće na plemenitije. Plemenike za navrćanje, neka su zdrave i kriepke jednogodišnje mladiće. Tko jih prima iz daleka neka preporuči onome, koji mu jih šalje, da debliji kraj, riz naime zabode u krompir ili u vlažnu gnjilu; isto tako čuvaju se plemenike, ako se s makojeg razloga ne može odmah navrćati. Od svih načina navrćanja najjednostavniji je razciep (kalamljenje). Za vez najbolje raffialiko, a za zasmoljivanje maz od žuta voska i trpentinske smole i to pol a pol.

U podrumu. Za vedra dana pretoči mlada vina. Sumpori bačve koje nisu posve pune redovito svaku 12 dana, jer sada s prolietnom toplinom klica brzo trusje od raznih vinskih nametnica, koje posve lahko pokvare vino. Da se pliesan nenasedne na posudje provjetri kadkad podrum

U pčelinjaku. I u pčelinjaku pune su ruke posla. — Spajaju se slabo rojevi, u koju svrhu odstrani se najprije jednome roju matica (kraljica). Stavi se jedna košnica do druge ili jedna povrh druge, ali na način da se spajaju luknje ili otvori, koji stvaraju obćenje jedne košnice s drugom. Za par dana spojeni su ro-



Slika 10. *Kukuruzna rulja.*

jevi. Toliko put ne trpe se pčele, u tu svrhu dobro je poškropiti bezmatične pčele sa medom ili vinovicom, usljed česa se ili sprijatelje ili za čas omantaju, pa po zatim sprijatelje. Sad doduše nefali paše osobito u južnim predjelim, al je vrieme varavo, pa gospodar mora da stoji na oprezu, da hrdjavo vrieme ne zateče pčele na pašu.

Na livadi. Izčisti jaruge, izklaštri živicu, ako je živicom ogradjena. Izkoreni trave, koje nisu krmive, i koje su se na silu na livadi nastanile. Izravnaj krtorovine, zasij goline, a na oslabljene ili zlo prošle livade navrni komadim dobre zarasline. Izkoreni busje i nedozvano bunje, podjubri livadu, a po mogućnosti natopi ju mutnom vodom iz potoka ili takovom, kojoj si primiešao ljudskih izmetina.

U šumi. Sijaj žir, bukvu, kesten, bagren, bieli bor, itd. Presadjuj mlado šumsko drveće, sadi živice od bagrena, trna, trnovca itd. Tamani gamad.

U kokošnjaku. Otjeraj perad, iztrugaj i odstrani nečist i popari i izperi kokošnjak vrielom vodom ili još bolje vrielom lukšijom. — Prokadi kokošnjak sa sumporitom kiselinom ili jaš bolje cianvodikom, da utamaniš tekuti.

Gospodarske Viesti.

Gospodarsko družtvo dubrovačko nastoji o ustrojstvu pokrajinske Ratarnice u Dubrovniku (Gružu). To družtvo imade razpoloživu u istu svrhu i sgradu i zemljište, pa nade je, da će uspjeti, što mi od svega srdca želimo.

* * *

Namjestništvo obskrbit će Ratarnice u Sibeniku i Trogiru leglom (incubatrice) za svilce, te će jim dati raznovrstna domaćeg i inostranog svilačkog sjemenja da prave pokuse, koji će se kašnje objelodaniti.

* * *

Hvalevriedna je namjera Namjestništva što namjerava obskrbiti filoksericnim preparatim i rečene ratarske škole i neke vinarstvu učenije osobe u pokrajini da su za sve eventualnosti bolje pripravni.

* * *

U nekom dopisu iz Zadra priobćenome u „Münchener Allgem. Zeitung“ broj 362 od godine 1884, a kojeg je djelomice pretiskao „Centralblatt für das gesammte Forstwesen“ u svojem broju 2 od veljače t. g. dokazuje na temelju nekih podatakâ crpljenih u arkivu Dalmatinskog Namjestništva, da Mlečići nisu radili na zator naših šuma, niti da su jih oni sasjekli, kako što se to u obće vjeruje i pripovieda; već da su oni neprestano radili i nastojali, da se uzdrže stare šume, i da se zagajivaju novi predjelci. Navadja se da je proveditur Girolamo Grimani od godine 1675 do 1677 više ostrih naloga izdao proti štetam po vatri nanešenim; dapače, da je njegov prešastnik Leonardo Foscolo (1646 do 1650) ustrojio bio *šumarsku školu* u Blato na Korčuli; koja se škola spominje za dobe Girolama Cornera (1680 do 1682 godine) kao *Scuola di boscheri*. Svakako bilo bi dobro, da se sakupe svi podatci odnošeći se na ovu školu, koja je bila najstarija šumarska škola u svoj Evropi. Mi molimo sve povjestničare, pretraživaoce starine i prijatelje šumarstva, da nam svaki i najmanji podatak o ovoj stvari priobće, jer bi i po kulturu u obće i po naše šumarsko osoblje svaka crtica bila od velike važnosti.

* * *

Odbor zemaljski povratio je Namjestništvu osnovu zakona za pokrajinsko gospodarsko družtvo i kotarska gospodarska družtva, koju je za zadnjeg saborskog zasjedanja predložio gosp. M. knez Borelli.

* * *

Ministarstvo za poljodjelstvo nije odobrilo zabranu izvoza kopitara, već je u svrhu da se probudi ljubav za gojidbom kopitara (konja, mazaka i magaradi) povisila nadarja od 25 do 30 forintih.

* * *

Započele su radje za uredjenje korita potoka Krimalja i Drinovštice, koji su za bujica nanašali velike štete na medjašnjim zemljam.

* * *

Zemaljski Odbor u Poreču razpisao je natječaj na 15 stipendijâ svaka po 30 forintih za istarske poljodielce, koji će polaziti ovog prolieća u Poreču gospodarska predavanja.

* * *

Ovih danah bio je na povratku in hrvatskog primorja gosp. Ivan Burmas iz Stafilića, koji je bio tamo pozvan, po našem savjetu, od Primorske Gospodarske podružnice, da poduči tamošnji narod u klaštrenju maslinâ. — Gosp. Burmas je jedan od onih, koji se je uvježbao u klaštrenju prateć taljanske klaštrioce, koje je bilo dozvalo naše Namjestništvo. Doisto nam je bilo milo čitati svjedočbe, koje su mu odpustili glavari, načelnici ili župnici od onih mjestiju gdje je klaštrio. One su po gosp. Burmasa posve laskave!

* * *

U okolici Splitskoj obrezani su već svi vinogradi, a veći dio je i razkopan.

* * *

Hrvatsko-Slavonsko gospodarsko družtvo priredjuje dne 25, 26 i 27 travnja vinski sajam u Zagrebu. Sretno!

* * *

U Hrvatskoj radi se o ustrojstvo „*Zavoda za zemljištnu vjeresiju*,“ e da se odtrgne iz lihvarskih ruku maloposjednici. Radi se i o temeljitom preustrojstvu stedionicâ, koje danas diele visoke dividende.

* * *

Kako Vinarski list od Gironde piše crvena srpska vina akreditiraju se sve više u svietu. Srbija ima nešto 34 hiljade hektarâ vinograda, a pravi popricko na godinu 20 hektolitara vina sa svakog hektara zemljišta. Po službenim izvještajim rečbi, da se izvaža na godinu samo 15 hiljada hektolitara vina, no trgovački sviet tvrdi, da se izvaža i preko 30 hiljada hektolitarâ. Vino iz Negotinske okolice je najbolje, ono se izvaža do u Francusku, a ima 11 do 16 stupnjeva alkohola. Ciena mu mienja napram vrsti izmedju 6 i 25 forinta akov (56 litara).

* *
*

Doznajemo pe „Šumarskom Listu," da ovogodišnji prirod šiške u Ugarskoj Hrvatskoj i Slavoniji bio je nešto 100 hiljada do 120 hiljada kvintala. Ciena bijaše jesenas 14 do 14½ forinta kvintal (100 kilograma).

* *
*

U Tiesnu uredjen je nastojanjem ondašnjeg šumara gosp. Molnara občinski šumski razsadnik. Od onog što se može dosad suditi najbolje uspjeva morski bor (Pinus marittima), Pinus halepensis i pinjol (Pinus pinea).

* *
*

Odsudjenici u Lepoglavskoj kaznjoni, vješti su posve rezbarenju i pozlatarenju. Ima osobito liepih okvira koli urezbanih, toli pozlaćenih. Tko želi moze tamo tih proizvodâ naručiti.

* *
*

Mast za tanganje crnog vina, koju prodaje Angelo Melli iz Mantove pod imenom: *„Materia colorante rosso-bruna per vini"* nije naravska boja za vino, sva je prilika da je naftalinska boja.

* *
*

Ugarska proizvela je prošaste god. 28,722344 kvintala pšenice, 12,738,462 kv. raži, 10,554,828 ječma i 9,149,780 kv. zobi. Na Bečkom trgu prodane su 122,122 marvinske glave, a na Požunskom trgu 60,599 glavâ.

* *
*

U Rimu obdržavao se je sastanak taljanskih vinara, na kojem se je razpravljalo: 1. koje je današnje stanje izvoza vina, odnosno na poboljšanje proizvoda, i na veći proizvod. 2. Što u glavno prieči izvažanje vina. 3. Šta je zahtjevati od taljanskih vinâ, da se laglje izvažaju. 4. Obzirom na današnje izvažanje, i za slučaj da se bude manje izvažalo, jeli savjetovati proizvadjanje vina za križanje, ili onog za izravni potrošak. 5. Koja su najbolja da se uputi trgovina taljanskih vina u inozemstvu, i koliko bi moglo koristovati zasnovanje velikih trgovačkih kuća, i bili ove imale praviti vino ili ga manipulirati dok uzdrije.

* *
*

U Americi počeli su graditi staklenice od hartije. Takove staklenice imadu prednost, da se ne mogu lako razbiti, kao one od stakla, a vino uzdrži se u njima, kao u onima od stakla.

* *
*

Nedavno prodan je u Engležkoj nekome amerikancu jedan bik od pasmine Herefort za 45 hiljada forintih. Prostite ako je malo!

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

15. Jeli koristno ostaviti polje (njivu) pet ili šest godina ležeće ili se može odmah nanovo zasaditi lozom, dok su stare glave potučene?
J. H. u P. (Brač).

Ugari su dandanašnji po gotovo zabaceni; rabe se obično zeleni ugari. Nebi bilo savjetno, na stopro potučen vinograd na novo saditi. U ljeti dobro izkrčiti zemljište i držati ga raztvorena do proljeća; na proljeće prekapati ga i zasijat ga kojom gospodarskom bilinom, na jesen prekopati ga na novo, a zimi izvesti djubar, prirediti za sadnju, pa saditi loze. Ovim načinom ostalo bi zemljište neplodonosno, samo za godinu dana, druge godine imali bi već nešto koristi i ako nuzgredne, dočim bi treće godine bio sad. Čisti ugari su zabačeni, jer je iskustvom dokazano, da se zemlja bolje raztvara, kad se više premeće i kad je više izložena blagotvornom djelovanju vazdušnina. Ugari ili starine, kako se drže po otocim, da zemljište leži za 5 i više godina neobradjeno štetonosni su, jer se u zemlji novih rudnih solih nestvara, a zemlja otvrdne. Ima jih sade na novo dok potuku stare glave, al van mi to nemožemo posavjetovati, jer u zemlji ostane uvjek žilica, koje se dadu izkorieniti samo čestim i opetovanim obradjivanjem.

20. U zemanu zasijan usjev, kad na četiri prsta poraso pristiže ga žestok mraz na pole, pa zatim pao dobar snieg. Pita se hoćeli taj usjev tjerati u vlatje i isto dobar plod dati ili ga je bolje podorati, pa zasijati nešto drugo, da zemlja ne leži badava?
M. V. u Ž. (Imotska).

Na svoje vrieme biti ćete dobili naš pismen odgovor, nu jer je pitanje obćeg interesa, evo javnog odgovora. da je bilo moguće pokositi usjev, dok ga je mraz pristrigo, bio bi spasen, al jednoć prozebo, prozebo. Snieg koji bi ga prije bio zaštitio od prozebe, djeluje na prozebljene djelove isto, kao vriela voda. Usjev će slabo tjerati u vlatje, i u obće slabo će roditi. Najbolje ga je podorati pa zasijati nešto drugo, n. p. duhan ili krumpir.

21. Nedavno čitao sam za neku novu draču, koja uspjeva na svakoj zemlji i podnebljim, a raste brzo. Tu draču zovu: „Parkinsonia aculeata." Gdje bi se moglo nabaviti te drače, po koju cienu i koliko bi mi komada išlo, da ogradim vrt od 30 četvornih metara prostora?
J. J. u B. (Hvar).

Parkinsonia aculeata jeste naša domaća drača od starine poznata pod imenom *„snjetor."* Razprostranjena je po svem balkanskom poluotoku a raste divlje. — Od svih kataloga, koje imamo pri ruci, nije u nijednom označena, valjda zato, jer je u divljem stanju i preveć razprostranjena; nu možete se obratiti gosp. A. Ferantu u Gorici i on će vam snjetom nabaviti. Na površinu od 30 četvornih metara imate 22 metra obhodnice. Kad zasadite u dva reda, 33 centimetra jedan komad od drugog hoće vam se na svaki metar 6 komada; a za jedan red sve naokolo 68 komada, a za dva reda, da živica bude gušća 136 komada. Red od reda sadite takodjer u razmaku od 33 centimetra.

22. Imam lokvu od sladke vode, dugu oko 10 metara, a široku 3 metra. U podanku ima metar gliba, a ozgor živa voda teče. Iz lokre dobivam ševar. Želio bi izčistiti istu i prirediti ju za umjetno gojenje ribe. Molim vas na koji način i čim mogu utvrditi podanak, da se riešim gliba? Koje ribe da gojim i čim da jih hranim?
A. M. u P. (Spliet).

Ako je po dno čvrsta naslaga n. p. kamen ili gnjila, ili slunj, onda netreba pričvršćivati. Najbolje bi mogli podanak pričvrstiti naslagom *santurina* u primjesi sa slunjem; nu da podanak i najbolje pričvrstite to vas neće spasiti od gliba, ako taj potiče od naplavine. Dotiče li mutna voda u lokvu to se ona u nju taloži; vi bi morali napraviti povrh lokve stavâ za vodu, da u lokvu, dotiče voda, koja je otaložila sve ono što je sobom nosila. Stave te najbolje se grade zelenim prućem od vrbe pletenice; osobito, ako se izplete na način, da ove šibe budu zasadjene debljim krajem u zemlju. One kašnje protjeraju, pa se dobije živ pleter. Znajte ali, da po dno od lovke u kojoj se kani gojiti ribe. mora da ima nešto gliba. Ribe, koje se goje u lokvâ jesu: šaran ili krap (Cyprinus carpio), štuka (Esox lucius), smudj (Lucioperca Sandra), pastrma (Salmo Fario), losos, itd. — Neke od ovih su mesoždere, a druge su biljoždere. Mesoždere ribe hrane se usirenom krvi, izsječkanim mesom ili jetram, crvim, kukcim, gusjenam, jajim itd.; biljoždere ako je lokva velika već se narav za njih brine, ili jim se podmeće kaše od ukuhanih krumpira, namoče ne krupice od ječma, lišća od ločike (salate) lišća od kupusa, pa odpadci od svih zelina, koje se troše u kuhinji. No na posljedku slobodni smo opaziti vam, da nam se čini da je vaša lokva posve malena za umjetno gojenje ribe.

25. Molim vas, u kojeg bi najbližeg pčelara mogao poći, da se praktično uvježbam u pčelogojstvu, kao i u umnom uporabljivanju orudja i strojeva i u obće u rukovodjenju svega, što se na pčele odnaša?
A. S. S. u K. (Pelješac).

Najpraktični i najvještiji pčelar nama poznat jeste gosp. A. Sartorio iz Milana. — Nu puno bliže imade posve vješt pčelar, uz posve dobro uredjen pčelinjak u Višnjogori kraj Ljubljane na imanju Baruna E. Rothschütza. Nu ako vam je i to podaleko, onda se ustrpite nesto dva mjeseca dana, dok se posve uredi pčelinjak na Pokušalištu Ratarskoga Tečaja u Šibeniku, koji je obskrbljen svim pčelarskim orudjem.

B. Nova pitanja.

26. „Globus" rulja za kukuruz kako ju predočuje slika 5 na strani 10 „G. P," koliko može zrnja sružit za 1 sat?
V. G. u G. (Dubrovnik).

Kako tvornica tvrdi izrulji na dan 40 hektolitara zrnja. — Al mi dvojimo o tvrdjam tvornice Kraussove, jer smo se u zadnje vrieme morali žalostno osvjedočiti, da nije nit najmanje istinito što ona izjavlja, a da roba koju ta tvornica šalje naručiteljim jedva naliči, što se čvrstoće gradje tiče, na robu, koju ona daje na ocjenu i izlaže na izložban, dapače ni učinci (rad) neodgovaraju učincim primjeraka, koje ta poštena tvrka Krauss i C.°, daje komisijam na ocjenu. Daleko dakle od tvrdke Krauss i družina!

27. Molim vas odkud bi mogao nabaviti gomoljá pitoma žunfrana?
F. H. u Š. (Brač).

28. Želio bi ljetos osjegurat moje vinograde proti tuči (gradu), al neznam na koje družtvo, da se obratim, niti koliki bi premium (odštetu) plaćao. Istodobno molim vas razjasnitemi, kako se procjenjuju štete, u slučaju, kad bi krupa otukla u pupu?
D. M. u Ž. (Mak. primorje),

29. Naši težaci drže se predsude nerezati vinograde i o uzbi i u zadnjem četvrtu od mjeseca; imali mjesečina kakova upliva na rezačinu?
D. M. u Ž. (Mak. primorje).

30. Molim vas izvolite me podučiti, na koji bi način mogao uzčuvati za 5 ili 6 mjesecih poveći broj jajâ?
V. G. u M. (Split).

31. Na ljeskovini pojavila se neka nova bolest. Ljeskovi kolci izgledaju crni, kao dimom nasmudnjeni. Reć bi, da je ta bolest samo na ljeskovini. Seljaci tvrde, da je kriva medena rosa; ali malo za tim počme izvanjska površina. Kore crniti, a na njoj naprave se sitne bobice, kao čirići, koji popucaju. kad se noktom pritisnu. Prvu i drugu godinu hiri grm, a treću sasvim usahne. Koja je to bolest? Imali proti njoj lieka?
Uredništvo Svietla (Karlovac).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se radō od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu godine 1885.

P. n. č. g. Pejnović M. — Mance J. — Ragazzini E. k. p. — Pejaković S. — Stucin J. — Žerjavić d. J. — Knjižnica Okr. Uč. - Vinkovci — Vidmar Š. — Markela D. — Jovanović Braća — Duboković A. N. — Bartulović J. — Rapovac D. — Karačić O. A. — Jelić D. prof. J. — Pavlinović k. M. — Tommaseo d.r L. — Dorčić F. — Lukelin S.

— Č. g. Bašić J. — Vaša cienjena predbrojba mirna je do konca god. 1886.

— C. g. Cipcić prof. J., Vlahov M., i Ćunić O. A. a vaša do konca god. 1884.

— C. g. Mrkonjić N. i Sabioncello M. — Mirno je prvo polugodište t. g. 1885.

— Č. g. Pejaković S. u. — Primili smo zahvalnostću onaj predlog, i srdačno vam blagodarimo, a okoristi ćemo se, što bude moguće više. Živili!

— Č. g. F. R. — U Zadnjem broju tiskano je pogriješno, da pluvjometre gradi gosp. A. Roman, ima se čitati gosp. „A. Boman."

— Č.. g. Spinčić V. — Broj 5 od t. g. odposlalismo.

— Č. g. Sorko E. ž. — Da ste podmirili vašu cienjenu predbrojbu objavljeno je u broju 4. Mi vam šaljemo list redovito, al se je broj 3 utopio negdje u bujici slavne pošte. Odposlalismo vam broj 3 na novo.

— C. g. Jerman P. — I vama broj 2.

— Č. g. Bartulović J. pok. M. — Biti ćete već primili broj 11 od l. g., kojeg smo vam odmah odposlali na popunu sbirke. Da ste nam zdravo!

— Č. g. Jelušić A. c. k. šum. povj. — Hvala vam. Onaj svezak poslalismo vam odmah. Živili!

— Č. g. Srića N. — Pisalismo odmah gosp. Despujols u Saint Philippe, i kad primimo odposlat ćemo vam.

U ZADRU 1885. Brzotiskom „Narodnoga Lista„

Godina IV. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 6

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakà na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Ožujka 1885. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Ožujka 1885.

Meteorologično opažanje.

Prva je uprava „Gospodarskog Poučnika“ počela, da čini meteorologične opazke u Šibeniku. Za upravom poveli se dopisnici iz Korčule i Hvara, za njima marljivi neki učitelji u pokrajini, tako, da dandanas imamo već devet meteorologičnih postaja, koje pravilno svakog mjeseca objelodanjuju u „Poučniku“ gradivo svojih opažanja.

Naše opazke jesu početak znanstvenome iztraživanju, iz kojega ćemo da crpimo zlamenitu praktičnu primjenu za naše gospodarstvo. Sad hoćemo u kratko, da nahrcimo kako.

U vazduhu je život, te promjene u njemu uplivaju znatno na ljude, životinje i biline. Vazdušne promjene ili pojavi zovu se *meteori*, a *meteorologija* je znanost o meteorima.

Rastline primaju iz vazduha jedan dio hrane, dišu u njemu, primaju od njega toplinu i vlagu, a kroza nj dopire do njih i sunčana svjetlost. Sve su to bitni uvjeti obstanka i razvitka rastlina. Promjenom tih uvjeta promjenjuje se rastlinski život. Poljodjelac bavi se gojenjem rastlina, pa treba da poznaje dobro svekolike odnošaje, svekolike čimbenike, koje uplivaju na njihov život, ako će uspjehom da tjera svoj posao. Nije mu dakle dosta, da poznaje narav tla, već je potrebito, da prouči takodjer skup vazdušnih pojava, koji se običavaju prikazivati u njegovoj okolici i koji sačinjavaju ono, što u običnom životu zovemo *podnebljem*. Svako mjesto, svaki položaj na zemlji ima svoje vlastito podneblje.

Podneblje mjesta nemože da se prouči od danas do sutra. Da se postigne približni pôjam o podneblju, treba da se sakupe bezprekidne, tačne opazke velikog niza godinâ O-pazke treba pak da su istinite i pouzdane jer je meteorologija pozitivna znanost, nemože dakle da jih vodi osoba, koja nije skroz i skroz proniknula u njihovu zlamenitost. Neka dakle meteorologičnom postajom upravlja osoba učena i savjestna, kojoj poslovi nedopuštaju, da se često odalečuje od mjesta, kao što je to narodni učitelj i naobraženi gospodar, i koji će za svojega odsustva ostaviti na mjesto sebe ozbiljna i pouzdana zamjenika.

Susjedna mjesta, koja se kroz dvie tri zasebične godine po sakupljenim opazkama sudaraju u vazdušnim pojavima možemo da sakupimo u *podnebne predjele*, podnebne predjele pak po bribližnoj suglasnosti u Kotare. Dok nebude opazaka iz svih strana naše pokrajine, neće biti moguće da je razdielimo u podnebne kotare. Barem od prilike u sliedećim još mjestima bi potrebito bilo da se kogod zauzme za meteorologična opažanja: u Rabu, Pagu, Silbi, Ražančima, Zadru, Sale, Lukoranu, Novigradu, Biogradu na moru, Tkonu, Crveniku, Kistanjima, Tiesnu, Vodicama, Zlarinu, Skradinu, Plavnomu, Kievu, Vrlici, Rogoznici, Trogiru, Kaštelima, Prapatnici, Lećevici, Muću, Solinu, Spljetu, Klisu, Dugopolju, Dabru, Sinju, Srinjinama, Dolcu, Ugljanima, Omišu, Grohotima, Visu, Komiži, Milni, Supetru, Nerežišćima, Bolu, Pučišćima, Selcima, Staromgradu, Ješi, Sućurju, Katunima, na Lovreću, u Studencima. Proložcu, Imotskomu, Imotskoj Župi, Brelima, Makarskoj Zavojanima, Gradcu, Vrgorcu, Trpnju, Orebićima, Kuni, Trsteniku, Veloj Luci, Blatu, Lastovu, Opuzenu, Metkoviću, Slivnomu, Babinopolju, Stonu, Smokovljanima, Slanomu, Trstenu, Osojniku, Dubrovniku, Dubi, Cavtatu, Plovicama, Vitaljini, Novomu, Krivošijama, Risnu, Perastu, Prcanju, Kotoru, Poborima, Budvi, Lastovi i Špici,

Mi se neuzdamo, da će u svakom od nabrojenijeh mjestiju, da se nadje po osoba, koja će dragovoljno, da se odazove našem pozivu, jer nije moguće, da nam svakolika zemlja listom ustane iz moralnoga driemeža, niti može ovo malo naših redaka da satvori čudesa; ali smo jih nabrojili toliko da svak ko čita ovaj časopis po tom primjeru uvidi kolika je gusta mreža meteorologičnih postaja potrebita u zemlji. da se postigne čim prije i bolje ciel, koja je postavljena meteorologičnim opazkama. Jednako su zlamenite opazke iz svih mjesta, pa nam je da preporučimo svim naobraženim i rodoljubnim osobama i u Dalmaciji i u svim zemljama gdje naš narod žive da utemelje postaje i u mjestima, koja niesmo spomenuli, da štedimo prostor lista, te da šalju redovito nakon svrhe svakog mjeseca svoje opazke upravi „Poučnika“, koja će jim pak bezplatno da pošalje dotične pečatane skrižaljke za pojedine mjesece. Više opazaka više podataka, a od više podataka vjerodostojniji zaključci.

Za uredna i savjestna čovjeka meteorologično opažanje nije nikakav trud. Uza sve svoje poslove može po dva minuta jutrom, podnevom i večerom da posveti opazkama; samo treba da se tomu priuči tako kao kafi, objedu i večeri svakdanjoj.

Poljodjelskim izkustvom doznalo se koja bilina može da trpi sušu u stanovito doba godine, koja ljubi maglu i vlagu i vazduhu, koja nemože da odoli nekim vjetrovima; doznalo se koje biline nemogu da trpe naglu promjenu topline u nekim mjesecima, koje ubija slana i led, koje nemogu da iztraju na žarkoj ljetnoj žegi stanovita stupnja topline i još puno toga na što treba da se obzire napredan poljodjelac.

Metoorologičke opazke od više godina kazuju jasno svakomu koji pogodni i koji supro-

PODLISTAK.

Posljedci vremenoslovnog opažanja u Korčuli kroz godinu 1884.

(*Piše* **F. Radić**).

(Konac. Vidi broj 5).

Tlakomjerna visina bila je:

	Najveća		Najmanja		Srednja	
U Siečnju	—		—		—	
„ Veljači	771	mm.	755	mm.	763·4	mm.
„ Ožujku	770	„	750	„	761·4	„
„ Travnju	760 [1])	„	752·5	„	754·9	„
„ Svibnju	768	„	755	„	762·9	„
„ Lipnju	766	„	755	„	760·56	„
„ Srpnju	767	„	755	„	762·1	„
„ Kolovozu	763	„	752	„	761·2	„
U Rujnu	769	mm.	740	mm.	764·2	mm.
„ Listopadu	771·5	„	756	„	763	„
„ Studenomu	770·2	„	749	„	764·5	„
„ Prosincu	772	„	742	„	762·6	„

[1]) U Travnju su se vodile tlakomjerne opazke tek u zadnjoj trećini mjeseca.

Godišnja srednja tlakomjerna visina 761·8 „
Najveća „ „ 772 „
Najmanja „ „ 740 „
Razlike tlakomjerne visine 32 „

Oluje su bile u odnošaju sa najmanjom tlakomjernom visinom kako sliedi:

U Veljači je bila najmanja tlakomjerna visina u isti dan sa olujom sa S Z;

U Ožujku je bila najmanja tlakomjerna visina jedan dan potla oluje sa J I;

U Travnju je bila najmanja tlakomjerna visina, najviše je bilo kiše, najviše vlažnih dana a puhao je najviše J I;

U Svibnju nije bilo oluje i bio je najsuhiji mjesec;

U Lipnju je bila oluja sa S I;

U Srpnju je bila najmanja tlakomjerna visina u isti dan oluje a sutradan je bila druga oluja, obedvie sa S I;

U Kolovozu je bila najmanja tlakomjerna visina jedan dan prije oluje sa S Z;

U Rujnu je bila najmanja tlakomjerna visina dva dana prije oluje sa S Z, a druga oluja nije bila za baš najm. tl. visinom.

U Listopadu je na 4 bila oluja sa I pri 762 mm, pri najmanjom tlakomjernom visinom nije bilo oluje, nego je duvao lagani S Z; druga je oluja bila na 18 u večer sa S I pri 762 mm. a treća je oluja bila na 28 sa S I jedan dan iza tlak. visine 758·5 mm;

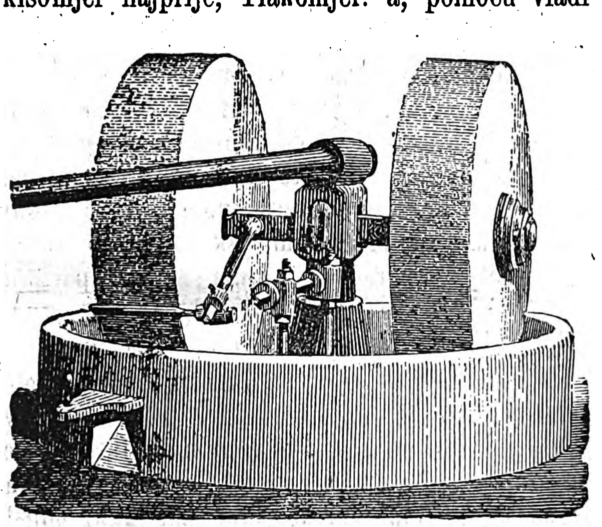
U Studenomu je prva oluja bila sa S I jedan dan potla najm. tl. vis.e na 24, druga je bila sa S Z pri tl. vis. 750 mm;

U Prosincu je bilo najviše oluja i kiša sa krupom od prve oluje na 21 sa I pri 742 mm. jedna je oluja bila sa I na 6 pri 764; ostale dvie su bile na 25 i 26 sa I pri 757 mm. visine.

tni uvjeti uspjevanju stanovitog rašća obstoje i vladaju u pojedinim okolicama, a nerazborito se vlada ko prama njima neudešava obradjivanje svojega zemljišta.

Po istim opazkama zna se od prilike koliko dana u godini i u pojedinim mjesecima ima povoljnih krčenju, kopanju, oranju, okopavanju, sjetvi, žetvi i ostalim poljskim radjama, te umni gospodar može po broju tih dana da stvori sebi popriečnu razdiobu vremena za radje na livadi, u polju, u vinogradu, u voćnjaku, u šumi, u štaji u hambaru, u konobi, u vrtu, itd. i da napravi dotičan proračun troškova.

Svi napredni narodi nastoje da raširuju što mogu više meteorologičko opažanje, i što više ćute korist, koja proiztiče iz istoga, ustanovljuju to više postaja, da mogu još bolje da prouče svoje podneblje na veću korist poljodjelstva, moroplovstva, trgovine, obrta, ljudskoga zdravlja i svake struke zanimanja ljudskoga. Meteorologična znanost bujno se razvija u zadnjim godinama i svud očekuju od nje ogromne koristi. I mi smo počeli da je učimo, ali tek počeli, nezastavljajmo se dakle iza prvoga koraka već stupajmo odvažno napried. Dosta nam je za sada u svakoj postaji dobar toplomjer sa Celsiusovom ljestvicom za toplinu, barjačić u vrh zvonika crkovnog za smjer vjetrova, iglica pastirska za vlagu, a očima da pazimo na nebo i ostale pojave kao rosu slanu itd. Kašnje ćemo da dobavimo udesnije sprave: kišomjer najprije, Tlakomjer. a, pomoću vladi-



Slika 11. *Mlin za masline.*

nom ili naših rodoljubnih obćina, hoćemo u većim mjestima, gdje će da se podignu meteorologični zavodi i po koji meteorokaz.

Uzdajmo se najviše u svoje sile i u svoju uztrajnost. a svaku drugu pomoć smatrajmo kao izvanrednu, pa će biti napredka i u toj po nas novoj pomoćnoj struci gospodarstva.

Frano Radić.

Srednji ili viši gospodarski zavodi i ratarnice.

G. A. Vichodil

ravnat kr. gospod. šum. učilišta u Križevcih.

II.

Što se pako tiče srednjih gospodarskih školâ treba u kratkom napomenuti, da su ovi zavodi u novije doba zauzeli mjesto isoliranih akademijâ, koje se nisu mogle uzdržati u današnjoj silnoj struji gospodarskoga napredka.

Kako je poznato ostavljaju mladji djaci, koji bi imali jošte 3 ili 4 godine boraviti na gimnazijâ ili realkâ iz raznih razlogâ ova učilišta, odabrav si gospodarsku karieru. Za ove mladiće ustrojene su srednje gospodarske škole i to tako, da je prva godina ustanovljena za obćenitu pripravu, ostale pako dvie godine namienjene su lih strukovnoj obuci.

Ovo prikraćivanje nauka na gimnaziji ili realkâ za nekol'ko godinâ imade veliku praktičnu prednost, jer baš u ono doba, kad će se mladi pripravnik gospodarstva, koji je položio maturu dati upisati na visokoj gospodarskoj školi, biti će onaj, koji je polazio srednju gospodarsku školu upravo gotov sa svojimi naukami, te je za njega nastalo vrieme, da se gospodarskoj praksi posveti. Po tome svršio je slušatelj srednje gospodarske škole svoje nauke u onom stanju, gdje se tek počimlju razvijati njegovi zahtjevi na život; zatim valja iztaknuti; da je prištedio četiri godine školanja, napokon postignuo je u dvadesetoj godini dovoljni telesni razvitak, tako, da poslie obavljenja vojničke službe kao jednogodišnji dobrovoljac za praktičan život može biti podpuno usposobljen.

Ovako naobražen mladi gospodar izašao je iz čednih odnošajâ nauke, te neće stavljati na život tolike zahtjeve, kao što onaj, koji je svršio visoku gospodarsku školu; on će se prije prilagoditi potežkoćam svoga štališa, te će se nepoznavajuć više sfere udobnogâ življenja trsiti se da u gospodarskoj praksi što prije put prokrči i svoju eksistenciju na manjih zahtjevih osigura.

Ako se nadalje uvaži, da će zakupnici ili sinovi od veleposjednika svršivši svoje nauke na srednjoj gospodarskoj školi u kraćem vremenu preuzeti upravu svojih dobarâ, i prije steći potrebitu praksu ujedno, ako se u obzir uzme, da se na srednjih školâ predavaju osim strukovnih i predmeti zasjecajući u obću naobrazbu, to neimade dvojbe, da srednja učilišta današnjim potrebam gospodarske nauke podpuno odgovaraju, ter da je postojanje i uzdržavanje istih iz narodno gospodarstvenoga gledišta posve opravdano. Stoga svaka država imade ovim zavodom što veću pazku posvetiti.

Visoke gospodarske škole mogu se preporučiti onim pripravnikom gospodarstva, koji će potražiti svoju karieru, kao administratori na velikih imanjâ. Veleposjednik, koji se nebrine za upravu svojih dobarâ prepuštajuć istu svomu administratoru, treba za takvo odgovorno zvanje čovjeka koji imade ponješto veću naozrazbu.

Nu i pripravnik profesure na gospodarskih zavodih mora slušati predmete svoje struke na visokih gospodarskih školâ pošto se od učitelja gospodarstva traži obširnije teoretično znanje negoli od onih koji se izključivo praktičnom životu posvećuju. Medjutim današnja gospodarska nastava nije jošte tako usavršena, da bi bio obstanak ratarnicâ, srednjih i visokih gospodarskih školâ za stalno osiguran.

Gospodarski zavodi namienjeni gospodarskomu obrtu ovisni su od napredka i razvitka gospodarske privrede, dakle podvrženi gospodarstvenim zakonom; a budué se ova privreda od vremena do vremena mienja, to će se naravno morati i gospodarska obuka mienjati, kao što obrtna i trgovačka obuka, tim više, što pojedine grane gospodarstva dobivaju uslied raznih okolnostih manju ili veću važnost, te će biti i nuždno, da se strukovna obuka ovim raznim potrebam praktičnoga života prilagodi.

O uzgoju oblika kod voćakâ.

Zdjelast oblik.

Zdjelast oblik može biti dvovrstan; stapkom osovnom ili izrešetkanom. Pod u promjeru ima do 2 met, isto tako i visine, a podnožje od 30-50 centi. Grane stablom moraju sačinjavat kut od 20 stupnjeva, te se za 1 metar dižu osovno, a razmak jim je do 30 centimetara. — Sliedeći naputci služe za zdjelasti oblik osovnom stapkom.

Nakon godine odreže se stablo za 10-12 centimetara više stablike, i na ovomu prostoru ostavi se 4-5 grana u jednaku razmaku, kao prva razšljitost poda. Druge godine izpuštu se grane na 30 stupnjeva, te se pričvrste iznutra jednom obruču, odrubivši jih za 30 centimetara duljine. Na svakoj grani ostavi se samo po dva pupa, a ostali se obrube. Treće godine priveže se svih 10 trakova u ovećem obruču, podavši jim nalik kuta od 45°, i srezavši jih isto na 30 centimetara duljine. Četvrte godine na svakom traku ostavise pri kraju po dva pupa, iz kojih će se dobiti 20 granâ, koje će se takodjer skratiti na 30 cm. Obruču veliku 2 metra iznutra privezat će se goripomenuti ogranci; oko kojih valja nastojati da jednom te istom bujnošću napreduju. — Za izrešetan zdjelast oblik (čašku) vriede zakoni i pravila, koja, malo prije napomenusmo za postignuće osovne čaške; i to, dok se postigne svih dvadeset trakova; koje se po tom stranom previju lievo, a stranom desno.

O postanku stupa.

Stupom zovemo kolac osovni, visok 6 met. zaodjenut naokolo granam, sa promjerom od 30—40 centimetara. Ovakovi stupovi shodni su samo za male voćnjake, pošto razmak izmedju drvetja nije više od 80 cent.; podaje malo siene, izloženi su dobro sunčanom pripeku te navrieme zoru. Stupovi ljube oslabe voćke, naime one navrnute dunjom. Postanak stupa veoma je lak, odreže se stabalce za 3 pupa povrh navrta kad se presadjiva; nastajućih godinâ odreže se mladica ovisna na pola; a pobočne grančice prorize se tako, da doliju razmak 20 centimetara podavajuć jim osovni oblik.

Postanak Korduna.

Kordunom zovemo stup osovan ili kos sa šibicam od 30 centimetara do vrha, koje leže neposredno na osnovom stupu, usljed čega smatra se ovo stablo bez grana. Razmak iz mediu jednog stabla i drugoga je od 30 centimetara. Postavili se kordun prama zidu, dostatan je cigli red stabala; dočim na otvorenom polju



Slika 12. *Patlicani (rajčice, pomadoro) „Kralj Humbert".*

moraju biti dva reda u razmaku od 12—20 centimetara. U ovom drugom slučaju, treba utjerati u zemlju kolaca za 4 met visine, u razmaku od 60 cent. Postanak korduna jest istovjetan sa onim stupa što se tiče osovne mladice (sridice), nu pobečne grane moraju se odrezati netom su postigle veličinu od 10—12 centimetara.

Postanak barasa.

Barasi mogu imati više oblika; najsgodniji pa i najlaglji je za jabuke, kruške trešnje i u obće za svaku voćku čije se grane lasno saviju, jeste sliedeći oblik. Zasade se stabalca od 3 do 3 metra, odrežu se za 2 do tri pupa povrh navrta, te se ostavi osovna mladjica (sriedjica). Za 30 cent. nad zemljom raztegne se željezna nit, za koju se nakon godine privežu osovne mladice. U drugoj godini na svakom stablu odgoji se i druga osovna mladica, što bliže do stablike, nešto 30 centimetara povrh žice željezne. Nad ovom željeznom žicom povuče se druga i uz ovu buduće godine privežu se mlade sriedice; nu u protivnom pravcu od prvih.

F.

SVAŠTICE.

Gorušica (sinapis) proti želudačnom grču. Liekovitost gorušice je obće poznata. Rabi se u sto svrha, i mnogim je već život spasila. Proti želudačnom grču, rabi se na sliedeći način: Uzmu se dva grama sameljena gorušičina zrnja i žlicu ostružina od krena, uz nešto malo kvasa i octa (kvasine). Umiesi se sve u tiesto, koje se razstre na hartiju ili krpu, pa onda obloži nadlaktica ili bedro. Bol prodje odmah.

Dunja proti opeklini. Kad se čovjek opeče ili kad je s opekline rana nastala, može čovjek, da se posve lahko izlieči sa dunjom. Uzme se 6 do 10 pečka (pajka, zrna) od dunje, i popare se sa dvie žlice tople vode. Nakon 3 ili 4 sata može se sluzavi sok rabiti proti opeklini. Ovim sluzavim sokom namaže se opetovano opeklina, dok bol zatrne, a ako je rana maze se danomice 3 ili 4 puta dok zaraste.

Metvica proti kašlju i nazebi. Ukuha se čaj iz metvičina lišća sa vodom, pak se preko dana svako često srkne nešto malo; a tog čaja popije se nešto više u večer, kad se polazi u krevet (postelju).

Blitva proti oteklini koljena. Toliko put koljeno oteče s' udarca ili s drugog kojeg razloga, pa je čovjek u gotovoj neprilici. Ležati u krevetu na dugo nefali, a često su posljedice mnogo gore. Lišće od blitve, osobito od blitve mangold, pomože jako u takovu slučaju. Previja se friško lišće na koljeno 3 ili 4 puta na dan, i to naopako t. j. donja hrapava strana lista leži na kožu.

Kopar (anis) proti nadmu. Čovjeku se čestoput nadme ili jedno ili drugo jelo. Nadam, i ako nema gorih posljedica, a ono svakako prouzroči nujnost. Čovjeku se neda ništa raditi, a nema mira, sjeme od kopar riešava čovjeka od nadma. Ukuha se čaj od kopra, popije se nekoliko čašica, pa će nadam odmah proći.

Kolci za vinograd. podloženi su gnjijenju. Da se uzčuvaju za duže vremena zdravi, pa da se kašnje mogu rabiti kao gorivo, valja jih prirediti kako sliedi. Na 50 kilohrama katrana primješa se 3 kg. soli, 5 kg. zelene galice, 3 kg. kocelja i 13 kg. kolofonija. Ukuha se sve na vatri, pa se u ovu vruću smjesu namoče kolci. Ovako Riv. di Vit. ed Enologia.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Mlin za masline. Ima kod nas još puno mlinova za masline, koji su ili s jedog ili s drugog razloga šepavi, pa ne melju masline u tiesto, kako što bi to moralo biti. Mlin kojeg gradi tvrdka A. Calzoni, a kojeg naša slika 11 na strani 22 predočuje, jeste jedan od najboljih mlinova, jer se odlikuje jednostavnostću sastava, i jer samelje dobro i dosta maslinâ. Gradjeni su od kovanog i ljevanog železa, a rade sa malom snagom, jer je trenje na najmanji stupanj svedeno. Imadu nuzto lopatice za sabiranje i premetanje (miešanje) maslinovog tiesta a tim je prištedjeno mnogo ručne radnje. Žrvnji i podstave su od granita, te su posve pomnjivo izradjene. Nu tvornica obračunava napose žrvnje, jer se često izplaća bolje nabaviti žrvnje na obližnje mjesto, nego iz tvornice, pošto je za odaljenija mjesta trošak prenosa velik. Al u slučaju, da se nenabave žrvnji na tvornicu, daje tvornica točan opis, kako se imade utesati kamen, da se podpunoma nasadi o kostur. Mlin na dva žrvnja, kako ga naša slika predočuje tjera jedan sam konj. Željezni njegovi djelovi teže 530 kilograma, a cio mlin 3000 kg. Željezni djelovi stoje 240 forinta, a žrvnji 240 for.

Patlican: kralj Humbert. Slika 12 na strani 22. Ovo je jedna nova vrst patlicana (pomodoro, rajčica), koja se danas puno traže, pa jim je s tog razloga sjeme posve skupo. Za primjer, plaća se 10 zrna 40 novčića ili 4 novčića zrno. Njihove su prednosti, da rano, dapače posve rano dozrievaju i da posve obilno rode. Mesnate su, gladke kože, a lašteće se grimizaste boje. Veliki su kolik tri šljive, a oblikom naliče šljivi. Goje se, kao sve druge vrsti patlicana.

Kinver-Chevalier-ječam. Vidi sliku 13 na strani 23. Ova vrst ječma, poznata takodjer, pod imenom „ječam za pivare", odlikuje se težinom i jedrinom svojeg zrnja, pa, od svih vrstih ječma daje najbolji slad, od kojeg se pak pravi dobro pivo. Boje je jasno žute, a posve tanke kožice. Uspjeva u svakoj zemlji, al najbolje na naplavnim zemljam. Radja dugom, tankom slamom, koja je dobra za sjeċku, stelju i za slamnate radnje. Onu vrst ječma uzgajili su englezi pomnjivim njegovanjem na imanju Kinverfarm, a danas goji se skoro po svemu svietu. Sjeme od ove vrsti ječma traži se puno, pa je stoga i jako skupo; n. p. na kvintale (m. c. = 100 kg.) plaća se pravo dobro, jedro i klicavo sjeme 25 do 35 forintih. a na kilograme 50 do 60 novčića kilogram.

Gospodarske Viesti.

Evo za koliko se je povisila carina na žito u Njemačkoj:

Pšenica	plaćala je 1 Marku po 100 kg. a sada 3 marke
Raz	„ 1 „ „ „ 3 „
Ječam	„ 1 „ „ „ 2 „
Zob	„ 1 „ „ „ 2 „
Sočivnice	„ 1 „ „ „ 2 „
Repica	„ 0·30 „ „ „ 1 „
Kukuruz	„ 0·50 „ „ „ 0·50 „
Slad	„ 1·20 „ „ „ 3 „
Brasno	„ 3 „ „ „ 5 „

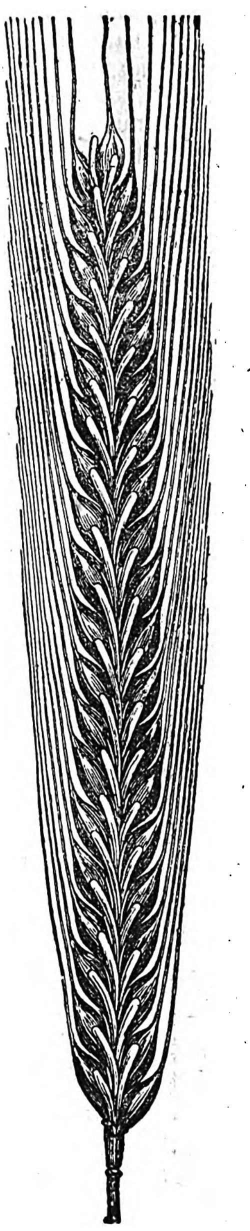
* * *

U Beauvais u Francuskoj obdržavat će se tekom god. 1885 gospodarska i obrtnička izložba.

* * *

Istočna Rumelija proizvadja 156,912,272 kg. kožurakâ u vriednosti od forinta 166,074, i svilarstvo još uvjek napreduje. Skoro svi ti kožurci izvažaju se.

* * *



Slika 13. *Kinver-Chevalier-ječam.*

U mjesecu studenome 1884 izpeklo se je u Cislajtavi 11, 232, 868 hektolitrih stupanja rakije. te je država ste strane utjerala 1,235,615 forinta za potrošarinu. Istog mjeseca izvezlo se je iz Cislajlave 820,553 hektolitra stupnja alkoholičkih pića, te je država morala povratiti s tog razloga 99,302 for. — Iz Ugarske izveženo je istog mjeseca 1,266685 Hektolitrih stupnjeva alkoholičnih pića, te je država morala povratiti 153,269 forinta.

* * *

Usljed Ministarske Naredbe od 29 ožujka 1884 br. 4129|289 pravovaljan je u Cislajtaniji (Dalmaciji) i dostatnim je dokazom teoretičkog usposobljenja za samostalnu šumarsku službu izpit položen, kod kr. Zemaljske Vlade u Zagrebu.

* * *

Kako doznajemo iz „Šumarskog Lista" u hrvatskom odjelu Budipeštanske izložbe izložiti će gosp. Sorger jednu novu bačvu od 1900 vedara, a imovna obćina Petrovaradinska drugu od 1200 vedara.

* * *

Napuljski vinari sastavili, su uzajemno pripomoćno družtvo.

* * *

Taljansko ministarstvo za poljodielstvo razpisalo je više nagrada za dobro uredjene konobe vinogradarâ, koji prave barem 100 hektolitara vina na godinu. Italia se baš napinje, da podigne vinarstvo.

* * *

Godine 1884 napravilo se je u Francuskoj svega 34,780,726 hektolitara vina, dakle za 248,456 hektolitarâ manje od preko lani (1883).

* * *

Babo tvrdi, da odkad se je pojavila filoksera, da se u Europi pravi na godini 25 miljuna hektolitara vina manje, no što se je prije pravilo.

* * *

Italia šalje prof. A. Zanelli u Francuzku, da kupi plemenitih goveda, ovaca i svinja, za poboljšanje domaćih pasmina.

* * *

Najbolji uzgojitelji golubovâ putnikâ mnije se da je gosp. Nerimy iz Anverse. On uzgaja nešto 1200 golubovâ.

* * *

Dozvoljena je sadnja duhana, koli za regiju, toli za vlastitu porabu u sljedećih kotârih Bosne i Hrcegovine, Srebrnica, Vlasenica, Zvornik, Banjaluka, Bosanska Gradiska sa Orahovom, Kostajnica sa Novim i Dubicam, Priedor, Točâ, Mostar, Ljubuški, Stolac, Ljubinje, Trebinje i Bilek. Uvjeti su oni isti kao i lani.

* * *

U Judiji goje se sve više žitarice, tako da se sad već izvaža do 25 miljuna hektolitara na godinu.

* * *

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U VELJAČE 1885.

MJESTO	Ukupna toplina po C.	Srednja toplina dana	Najviša	Najniža	Vedrih dana	Oblačnih	Kišnih	Slana	Rosa	Vjetar: Sjever	Sjeveroistok	Sjeverozapad	Jug	Jugoistok	Jugozapad	Zapad	Istok	Tišina	Nestalna pravca	Oluje	Krupa (grad)	Led (mraz)	Snieg	Magla	Kojeg je dana bila: najviša toplin.	najniža topl.	Kojeg je dana u mjesecu bila oluja	Množina kiše u milimetrih na četvorni metar
Šibenik	270·5	9·6	12·6	2·33	11	17	10	—	3	16	2	—	7	—	—	1	1	—	1	—	—	3	—	2	12	14	—	822
Hvar	?	?	17·4	1·0	9	19	7	—	—	3	5	4	—	4	—	1	8	3	—	—	—	—	—	—	20	13	—	—
Korčula	313·3	11·1	14·5	4·6	9	19	7	—	—	1	6	4	—	4	1	1	2	5	1	1	1	—	—	—	20	13	22	—
Knin	218·8	6·4	13·3	1·8	14	14	4	—	—	9	—	—	6	—	—	—	1	7	5	—	—	5	1	—	21	13	—	—
Drniš	197·5	7·1	12·5	1·5	19	10	8	1	—	6	1	1	5	—	—	1	—	2	—	—	2	4	—	2	?	?	—	—
Mokrine (Boka)	228·8	8·17	13	1	14	6	8	9	4	9	—	—	6	5	—	—	6	2	—	—	2	6	1	5	?	?	—	—
Nin	221·0	7·9	16·6	1·1	14	14	7	1	3	—	9	6	2	9	—	—	—	2	—	—	—	3	—	1	21	14	—	—
Obrovac	171·0	6·1	10	4	11	17	5	3	—	5	7	—	6	—	—	2	4	4	—	—	—	—	—	1	?	?	—	—
Podgora (Primor.)	268·0	9·6	14·3	0·3	11	17	11	—	6	3	1	—	1	4	3	5	5	3	3	—	1	2	—	1	21	13	—	—

U Grčkoj pobralo se je lanjske jeseni nešto 130 miljuna kilograma suhva (patschuli). Bud je nadošlo zlo vrieme za sušenja plaćali su radnike do 2 forinte na dan.

* * *

U Francuzkoj u 700 učiona uče se ručne radnje, a u Svedškoi skoro u svim učionam.

* * *

Kako „Orlovski Vestnik“ javlja u Rusiji u mjestu Jeleč s nestašice hrane morali su gospodari zaklati veliki broj konja. Računa se da je zaklano nešto 4000 glava.

* * *

Italija potrgala je u jematvi 1884 grožđja za 14,863,000 hektolitara, dakle polovicu manje nego što obično trga.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

23. Imali, koje jednostavno sredstvo, da se dade ulju jasna boja, kako ju svjetska trgovina traži?

L. B. u P. (Rovinj).

Svjetska trgovina traži ulja jasne, bliedo slamnate boje. Samo kod Ligurskih ulja je ta boja naravna, inače je kod svih drugih ulja umjetno proizvedena Najjednostavniji način dekoloracije, jeste bliedjenje sunčanim svietlom. Metne se ulje u staklenke od biela stakla, pa se izlaže svietlu. Za nekoliko dana postat će ulje jasne boje, a izloži li se duže vremena uplivu svietla, i sasvim bezbojno. Nu, na ovaj način baratano ulje, uštipne na teku i mirisu, tekom naginje nešto na grančanost. Prof. Brunner. savjetuje za dekoloraciju drveni ugljen i eter. Pomješa se u tu svrhu ulje sa vodom u kojoj ima gume, pa se mućka dok postane usapuninom. Po tom uzme se za svaki dio ulja dva diela izmrvljena drvena ugljena (bez prašine), pa se suši pri 100° C. — Zatim vadi se ulje primješkom etera, pa se sredstvom ruske kupelji prekapljuje ta smjesa, i tim se dobije dekolorirano ulje prosto od etera. Nu ovaj način je skup i posve dosadan. Bizzari tvrdi da se dobro dekolorira ulje ako se izmućka 500 djelova ulja sa 70 djelova vode, kojoj je bilo primješano 50 djelova kaolina u prahu. Svakako od svijuh sredstvâ još uvjek je najbolje sredstvo dušikov dvokis. Kroz ulje, koje se namjerava dekolorirati, čini se prolaziti za neko vrieme dušikov dvokis kašnje, nalieva se u badnje, da se otaloži. Ovo je od svijuh načina najbolji. jer je dekoloracija dobra, a ulje ne gubi niti teka, niti mirisa. Dušikov dvokis pravi se posve lako, naime djelovanjen dušikove kiseline na pilotine ili komade od mjedi, olova, zinka ili žive dobiva se dušikov dvokis.

24. Mojim kestenim, a i drugom voću mal da ne svake godine pošuši se i podpada lišće, kao da je popareno. Molim vas, koji je uzrok tomu, i imali proti toj bolesti lieka?

S. O. K. u V. (Brčki).

Kesteni su po naravi podvrženi toj bolesti. Tomu je uzrok s jedne strane žega sunčana, žestoka zapeka, a s druge strane prevelika suša. Lišće kao popari, karbonizira se. Češća je ova bolest u onim mjestim, gdje padaju obilne rose, jer kapljice rose, na suncu djeluju poput leća. Keštene će te težko uzčuvati od te bolesti, dočim drugo voće možete, ako mu date vlažniji položaji ili ako za velike žege kad kad zalijete.

27. Molim vas odkud bi mogao nabaviti gomoljá pitoma žunfrana?

F. H. u Š. (Brač).

Obratite se tvrdki Wolfner i Weisz — Beč — Wallfischgasse N. 11.

28. Želio bi ljetos osjegurat moje vinograde proti tuči (gradu), al neznam na koje družtvo, da se obratim, niti koliki bi premium (odštetu) plaćao. Istodobno molim vas razjasnitemi, kako se procjenjuju štete, u slučaju, kad bi krupa otukla u pupu?

D. M. u Ž. (Mak. primorje),

Nije nam poznat, niti jedan sami slučaj asikuracije proti krupi, kod nas u Dalmaciji, a u koliko znamo nedrži amo nijedno družtvo, jer se nema metereologičkih izvida. Mi smo se baš prije dvi godine bili toplo zauzeli pri „Assicurazioni Generali“ u Trstu, da razgrani asikuraciju proti krupi u Dalmaciji, i znamo, da se nešto radilo, ali do kakova zaključka došla je uprava družtva, neznamo. Svakako pišite upravi družtva u Trstu, a nebude li se htjela primiti kušajte zakucati na Upravu družtva „Fenice“. Ovo su najrazprostranija družtva, kod nas. Možda lako da se i družtvo „Slavija“ iz Ljubljane primi te asikuracije, nu neznamo držili proti krupi. Premium mienja, napram okolici, svoti osjeguranaj i dali osigurani vinogradi prave kompleks ili su parcelirani, izmedju 1 po hiljadi i 9, a ćak i 16 po hiljadi. Pri procjeni štete polazi se uvjek iz srednjeg mjerila, naime, koliko radi vinograd u srednje dobrim godinam u okolici. Pa se onda procjenjuje, koliko je potučeno, a koliko je ostalo, jer se neosjegurava proti posljedicam t. j. šteti koju protrpe loze usljed krupe, već samo ovogodišnji plod. Obično osjeguravaju se vinogradi od 1 svibnja unapried, no kod nas u svibnju, su mladice prilično protjerale. Kad bi se osjeguralo od 1 travnja t. k. kad se počmu nadimati pupovi, onda bi se pri procienjivanju sudilo isto onako kako i kad se kašnje osjegura. U ostalom pri procjenjivanju šteta imade svako družtvo svoj poseban način; a načinu procjenjivanja podvrgava se svaki osjeguratelj bezuvjetno, u istom času, kad nešto osjegura. Za slučaj da osjeguratelj nije zadovoljan procjenom ili odštetom, onda se bira pomiritelje, pa nije nijedna stranka, tim sudom zadovoljna onda se traži pravicu na javnom državnom sudu.

29. Naši težaci drže se predsude nerezati vinograde i o uzbi i u zadnjem četvrtu od mjeseca; imali mjesečina kakova upliva na rezačinu?

D. M. u Ž. (Mak. primorje).

Eto Vi sami kažete, da je predsuda. Doduše mjesec imade upliva na vegetaciju, no ta je sasvim druge naravi no što bi bilo to, dali se smje rezati o uzbi ili u zadnjem četvrtu od mjeseca. Kadgod je liepo vrieme, prikladno za rezitbu, i to počam od studenoga pa sve do konca ožujka može se rezati vinograd; a kod nas na jugu čim se prije obreze vinograd, tim je bolje.

30. Molim vas izpolite me podučiti, na koji bi način mogao uzčuvati za 5 ili 6 mjeseccih poveći broj jajâ?

V. G. u M. (Split).

Napravite si gusto vapneno mlieko, pa umočite unj jaje, na način, da se oko jaja, napravi okorina, kad se vapneno mlieko posuši; po tom nasložite ova jaja u skrinju, i to na sliedeći način. Po dno skrinje sloj pepela ili drvenih pilotina, pa sloj jajâ, pa opet sloj pepela ili pilotina, i tako izmjenično jaja i pilotine, dok nebude skrinja puna. Onda se začavla i smjesti u konobu. Jaja, koja će se umočiti u vapneno mlieko moradu biti friška. Kad je do uporabe vade se i ostruži jim se vapnena kora.

B. Nova pitanja.

32. Molim vas, ako je moguće podučite me, kako se pravi pivo?

G. u M. (Brač).

33. Rekošemi, da ima način smrzavanja vode u tili čas a bez da to hudi zdravlju. Molim Vas jeli to istina, i ako je istina, kako se pravi mraz (led) na brzu ruku?

K. G. u M. (Brač).

34. Na koji način dadu se strojiti govedje kože, i one sitna blaga za postole?

K. G. u M. (Brač).

35. Odkud da nabavim knjigu, koja se bavi slašticam, i alkoholičnim slatkisim? Koja joj je ciena? Imadu možda novine koje se o tom bave? Koja jim je godišnja predbrojba?

K. G. u M. (Brač).

36. Uzmutilo mi se je nešto vina, kako bi ga mogao na brze u ocat pretvoriti?

J. V. u J. (Istria).

37. Koji je najbolji način, da se na murvar navrne murva?

J. V. u J. (Istria).

38. Jeli lišće od murvara isto tako dobro za svilogojstvo, kao ono od murve? Koje je lišće bolje?

J. V. u J. (Istria).

39. Na župnički stan i na crkvi ima na hiljade vrabacâ, koji ugnjezdivanjem štete krovave, a živu nanašajuć danomice po vrtovih neprocienjive štete: kako bi mogao zatrti ove drzovite čivkare? Ja jim navjestih rat, do skrajnosti?

J. V. u J. (Istria).

40. Vidio sam i čuo, da se mušmula može kalamiti na glogu; Molim Vas moželi se još na kakvom drugom drvetu kalamiti?

P. O. K. u Š. (Bosna).

41. Imam dobre šljivovice (rakije), ali kada se pije osjeća se nešto malo kiselina. Molim, kako bi ju mogao riešiti te mane?

J. A. u V. (Bjelina).

42. Bili se mogle mladice od smokve kalamiti i na koje drvo? Koje je doba najprikladnije?

P. K. u Š. (Bosna).

43. Imadem u mojem voćnjaku jabuka, na kojima se pojavilo, imade već pet godina, nekakovo živinice, koje obvoji us-hrpice stablo, poput pepelaste stvari, nalik bielom pliesnu; a kad se izgnječi ocrljeni i ruku i stablo. Molim Vas kako i s kojom stvari, mogu to izliečiti?

L. V. u S. (Zadar).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1885.

P. n. č. g. Zanki P. — Beroš P. — Cupić L. — Petrić A. — Nazor S. — Kratofil M. — Kotromanović O. G. — Gržić O. J. — Starčević S. — Burger I. — Nadarević O. T. — Mašek L. i drug — Segedi N. — Krinfokaj d. A. — Kućas S. ž. — Čagelj O. M. — Vlatković L. —

— Č. gg. Sannalović M. — Brilli A. Knežević M. — Marković J. — Vaša cienjena predbrojba mirna je do konca lipnja t. g.

— Č. gg. Arelić O.P. — Općina Obrovačka i Vlah J. — Vaša predbrojba mirna je do konca prošaste god. 1884.

— Ć. gg. Knežević O. P. — Nismo nit najmanje sumnjali. Sad je smirena Vaša cienjena predbrojba, do konca kolovoza t. g. — Da ste nam zdravo!

— Č. gg. Markela D. — Za onaj posao hoće se osobite vještine, a i sprave zato. Nema pučke knjige, koja se o stvari bavi. Živili!

— Č. g. P. S. — S onakovim ljudim, nekoristi gubiti riečih, obratite se na sud.

— Č. g. R. F. — Razumjeva se 200 litara, ali s onim što za dolievanja izteče.

— Č. g. B. V. — Iz Gospodarskog Koledara prof. A. Russi-a, razabiremo, da je tamo u Istriji lov na vodene ptice zabranjen od 1 travnja do polovice kolovoza. No mora, da ima ili zakon ili naredba. Zdravo!

— Č. g. M. A. — Možete računati na našu pripomoć!

— Č. g. Vežić N. — Broj 4 odposlalismo. Al nije bilo u redu impakovano? Živili!

ERRATA-CORRIGE.

U broju 4 pogrješno je tiskana za Nin najviša i najniža toplina u siečnju, ima biti najviša + 11·9° C, a najniža — 1·5° C.

U ZADRU 1885. BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA“

Godina IV. | Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca | Broj 7

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovórni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Travnja 1885. | Ciena je listu 3 florina na godinu | ŠIBENIK, 1 Travnja 1885.

Strojevi u gospodarstvu.

Ovaj željezni viek, proizveo je revolucju u gospodarstvu.

Dok je s jedne strane uzmnožio potrebe i natjerao na veću privriedu, odnosno na veću potrebu, posjekao je do nogu rukodjelce.

Stroj za sve, stroj svudi; pa je ta strojomanija preuzela na toliko mah, da dandanašnji imademo stroj za svaku stvar; dopokon stroj govori, stroj piše, još nefali nego da izumne stroj koji će za nas misliti.

Nego, kako što se nedadu poreći blagodati, koje su potekle po ljudstvo od strojevâ, tako se isto neda zaniekati štete, koje su izumom strojeva nastale.

Nećemo navadjati nepoštenu stranu, nekih fabrikâ, koje varaju nabavljatelje, nudeć jim, kao praktično i solidno, ono što nema nego samo oblik stroja, nego ćemo uzeti na rešeto praktičnu korist dobrih strojevâ.

Što se traži, od jednog stroja?

1. Da je solidno i praktično gradjen, i da se dade lahko popraviti.

2. Da se dade lahko s njim raditi.

3. Da radi savršeno i jeftino.

Strojevi, koji težko rade, naime, koji traže puno snage, nisu dobri strojevi. Istina tjerajuća snaga stroja u razmjeru je sa veličinom i s učinkom, kojeg stroj ima da proizvede, al nesmje nigda biti prevelika, jer onda zoblje sve.

Savršenstvo radje, ovisi od savršenstva gradje, i najmanja mana u gradji, može biti uzrokom, da je stroj posvema neuporabiv.

Jeftinoća radnje, zavisi od ciene stroja, od potroška na tjerajuću snagu i od učinka kojeg stroj proizvadja. Čim je manja glavnica uložena, i čim manje snage tjerajuće treba, tim će biti jeftinija radja koju stroj proizvadja, razumjeva se, ako je učinak stroja primjeran.

Napredna stroja, zatègla je sobom i naše gospodare, pa mnogi misle, da gospodarstvo nemože biti uredno i savršeno, ako nema na njemu strojevâ.

Strojevi su doduše neobhodno potrebiti na onakova gospodarstva, koja su prostrana, i na kojih rukodjelci nedotiču, ili je ručna radnja preskupa, ali za malog gospodara nisu strojevi. Nisu strojevi, niti za većeg gospodara, koji uzimlje novac na kamate, da kupi stroj. Pri nabavi strojeva valja biti na čistu:

1. O radnji, koju će stroj proizvadjati. Nije li gospodarstvo, tako prostrano da stroj može biti dostatno u radnji, onda se nabava stroja neizplaća.

Razboriti i umni gospodar, mora da znade svaku unaprjed, on mora da sravni troškove za izradbu radnja na staru, sa troškovim na izradbu radnja na stroju, al uz ove troškove mora uračunati kamate na uloženu glavnicu, te postotak za amortizaciju i popravljanje.

2. O praktičnosti stroja. — Prije neg se nabavi stroj, valja biti posve na čistu, dali je obzirom na mjestne odnošaje praktično uporabiv. Mnogi kupuju mačku u miehu, al su tomu i neke nepoštene tvornice mnogo krive, koje u svojim katalogim davaju podatke i izjave sasvim lažne, ili šalju strojeve pokvarene, već rabljene i t. d.

3. O cieni stroja. Potrošak na stroj mora uvjek, da je u razmjeru sa veličinom imanja, odnosno sa financijalnom snagom gospodara. Trošiti preko svojih sila, ili zadružiti se za nabavu kakovog stroja, to je već znak lošeg gospodarenja, a može biti često uzrokom razsula.

Neka se ne sudi iz ovog, da smo proti nabavi strojeva, dapače protivno, mi smo za nabavu i za uporabu strojevâ, al uz uvjet, da je to pomišljeno učinjeno, i da se je o stroju posve na čisto, prije neg ga se nabavi. Dobri strojevi od solidnih tvornica skupi su. — Tko škrtari na cieni za nabave, kaje se kad je stvar gotova. Ako maloposjedniku ne dotiču snage za nabavu dobra stroja neka se udruži susjedam, al neka ne ide preko svojih silâ.

Prof. T.

Potreba oplemenjenja stoke u Bosnoj.

piše prof. **A. Russi.**

(Sliedi vidi broj 4 „Gospodarskog Poučnika“).

Občine moraju nastojati da privole narod u onih mjestih gdje se njezini plemeniti bikovi nalaze, neka bi privadjao krave, kada se goredotičnom gospodaru pod bika. To se postizava tako, da se ostali bičići i bikovi u istoj okolici pod prietnjom globe moraju poštrojiti ili pojaloviti, da nekvare već oplemenjene krvi, i da ne odbijaju kravu od plemenitoga bika. Sva mužka goveda moraju čim navrše 1 godinu biti počišćena u tom predjelu, ne samo od domaće pasmine, nego i polutani u prvom koljenu dobiveni od krava domaće pasmine i plemenitoga bika. Tek polutani drugoga i trećega koljena mogu se za nužda upotriebiti za pokrivanje krava, ali ne prije, nego su od gospodarske komisije pregledani i za skok shodnimi pronadjeni.

Za podignuće stočarstva u zemlji nije medjutim dovoljno samo nabavljanje plemenitih bikova i privadjanje krava pod njih, nego se ima seljakom utuviti u glavu, da prije nego li

---

PODLISTAK.

KLINČIĆ-DIANTHUS.

Klinčić, karanfil, gariful ili kako ga sve naš narod krsti, jeste jedan od najobljubljenih cvjetovâ. Nema kuće, da na prozoru ne klica karanfil, niti seljanke, koja si za cvatnje nije klinčić za uho zadjela. Svak ga voli, i babuške i djevojke, jer je on toli mio svojom bojom, jer on toli drag svojim ugodnim mirisom. Koliko je djevica svojim klinčićem ljubav steklo?! koliko momčadi svoje miljenice klinčićem presenetilo?! Al svu poetičku stranu klinčića prepuštamo pjesnicim, nama se je baviti o raznimi vrsti, o načinu uzgoja, razplodjivanja, i o neprijateljim klinčićâ.

Po vrsti razlikujemo klinčiće, na:

1. Kinežke klinčiće (*Dianthus chinensis L.*) t. j. one nizko rasteće sitne klinčiće raznobojna jednostruka ili puna cvieta, koji su samo jednogodišnja života, pa jih s toga valja svake godine na novo sijati;

2. Trator (*D. barbatus*) poznata je kod nas tudjim imenom *barbatuzzo* Trator je dugovječan klinčić, nu goji se pojavište kao dvogodišnja bilina. Na perjanici nanizano ima sijaset raznobojnih cvjetova;

3, Pravi klinčić ili karanfil (*D. caryophyllus)* t. j. onaj klinčić, koji se goji ponajviše u lonce. Karanfil je dugovječna bilina;

4. Perjanica (*D. plumaris*). Nizko razsteći, poput trave zapleteni klinčić, jednostavna i puna cvieta danas goje za živicu pokraj lija, i to jedino vrsti biela i puna cvieta;

5. Gvozdar (*D. superbus*) je dvogodišnja i dugovječna bilina, cvate punim cvietom, koji je tamne boje, goji se posve malo, i to jedino vrsti puna cvieta.

Sve navedene vrsti klinčića su raznobojne. Konstantno reproducira se boja, kod pravog klinčića (karanfila) i kod gvozdara, sve druge vrsti mienjaju boju nestalo.

Pravi klinčić ili karanfil imade više ili manje vriednosti napram boji, veličini cvieta, a odnosno i punoći cvieta; te i napram tome dali se cviet pravilno razcvate ili popuca čaška, pa latice od vienčića nepravilno nanizaju.

Po boji najobljubljeniji su karanfili biela puna cvieta, pa zlatno žuti, I oni putenaste boje, kao i bieli i žuti izpisani crvenkasto posve su obljubljeni.

Najprostiji su t. j. najmanje obljubljeni jesu oni crvene boje, a vriednost jim opet raste napram tomu, čim se ta crvena boja više ili manje prelieva u jasniju i tamniju. Tamno crveni su takodjer obljubljeni.

Sve vrsti imadu svojih pristaša, milija je jedna ili druga boja napram tomu, kako je kome razvijen ukus. Nedvojbeno je samo, da je jedna vrst tim obljubljenija, čim je većeg i punijeg cvieta, i čim se pravilnije cviet otvara.

(*Sliedi*).

junica ne navrši 2 godine nesmije biti pripuštena nikakvom biku; jer rano telenje i dojenje još ne dorasle marhe, zadržaje ovu u rastu, marha ostaje malena, kržljava, podmladak ne dotupav, loš, pa s toga korist uvjek malena ili barem ne podpuna.

Odbijanje telića prije 10-12 nedilja škodi njihovom razvitku. U prvoj godini se telići ne smiju nikada puštati na pašu, nego se moraju u okolih, torovih i staja hraniti u obilnoj množini sienom, do jim se kosti i mišice bolje razviju, jer zelena hrana jim samo napuhi bnrak, a ipak ne daje krvi dosta hrane. Po mogućnosti čistite i češljište marhu, osobito junad, biti će vam od koristi.

Ni to još nije dosta. Treba se nadalje pobrinuti, da se proizvadjanje maršeće hrane pomnoži i popravi. Seljak neka se oduči držati više goveda, nego li jih može osobito preko zime u redu prehraniti. Livade su u ovih krajevih, izuzev visoko gorje, naprieko preveć suhoga položaja, pa u ljetu kada prižeže sunce izgori trava, nije dovoljne niti paše, a kamo li da se može kositi otava. Dapače i prvo sieno je ne sigurno. Prvo sieno se kosi prekasno, seljak hoće da dobije više siena, ono postane tvrdo, marha ga ne rado jede i slabo je hranivosti.

Obćine odnosno gospodarsko družtvo ima nastojati da upozna narod sa drugimi krmnimi bilinami, navlastito: dugovjekom djetelinom ljekaricom (dunjicom) na dobroj plodnoj ali ne podvodnoj žemlji, dugovjekom grahorkom ili esparzetom, koja uspjeva na suhoj, nipošto podvodnoj zemlji, osobito rado na brdih i planinâ, na krečevitoj i kamenitoj zemlji, a kada se prvi put pokosi, je izvrstna paša za rogatu marhu, konje i ovce. Obe ove biline, kada se jedanput rano u proljeće posiju, mogu da traju 6-15 godina. Ljekarica se može godimice 6 puta kositi, a izvrstna je hrana za marhu, zelena i osušena.

Crvena ili štajerska djetelina traje 2-3 godine, daje 3 odkosa na godinu, ali nije za pašu, jer se preživači jako lako nadunu i poginu; daje dobro sieno i zelenu košenu krmu. Grahorica košena u cvietu ili zriela daje dobru hranu suhu ili zelenu. Ima i drugih bilina, koje bi trebalo narodu preporučiti od strane obćina i ujedno olakotiti nabavu dobroga sjemena i u pravo doba. Ove biline ne samo da daju mnogo više i sigurnije maršeće krme, nego sve ove biline sijane na polju ili na mjestih, gdje danas stoje t. z. livade koje se samo za sprdnju zovu livadami, a nisu nego parlozi, popravljaju zemlju, pak poslje njih puno bolje uspjevaju žitarice i kukuruz. (*Sliedi*).

FIZIKA I KEMIJA

Za ratarnice i druge niže škole — sastavili J. Potočnjak i G. Pexidr profesori na Križevačkom Zavodu — Zagreb — Tiskara „Narodnih Novina“ — 1884.

Ovo je naslov knjizi, koju smo mi još u broju 4 objavili. Siže na 166 stranicâ u osmini, a imade do 86 posve liepih i jasnih slikâ, koje služe za bolje tumačenje. Kako naslov kaže knjiga se razpada na dvaju na *Fiziku* i na *Kemiju*. Prvi dio *Fiziku* naime, napisao je prof. Potočnjak, a dieli se na pet osjeka: 1. Skupnost tielesâ; 2. Mehaniku krutina i mehanika tekućina; 3. Toplina; 4. Magnetičnost i munjevnost; 5. Nauka o svjetlu. Ovaj dio je izradjen pomnjivo, i to onom pomnjom i onom točnostću kojom se primorac Potočnjak odlikuje. I najteže točke posve su jasno izložene, dapače mjestimice nije bilo niti potreba stvar onako na tanko razjasnivati.

Drugi dio knjige: *Kemiju* naime, napisao je prof. Pexidr koji je našim čitateljim dobro poznat iz svojih radnjâ u „Poučniku.“ Kemija razpada na *anorganičku* i na *organičku kemiju*. U anorganičkoj kemiji. *po obćenitim pravilim kemije* bavi se obširno, točno, razgovjetno i razumljivo o *nekovinam* i *kovinam*. U organičkoj kemiji po obćenitim pravilim, bavi se o *staničnim*, onda o *škrobu, sladoru, žestičnom vrienju, alkoholu, žestokom piću, kvasinovim* itd. Pa o *pripravi kruha, mastim, ceseljnoj, vinskoj i cetrunovoj kiselini, treslovinam i bjelankovinam*. — Pri razpravljanju pojedinih osjekâ, držao je uvjek pod očima praktičnu svrhu knjižice, pa zato obširnije o gojenju, žestičnom vrienju, žestokom piću, o kvasini, pripravi kruha, sapunim i stearinskim sviećam, strišu, strojenju koža, pa mlieku i siru. U dodatku imadu dva krasna i posve praktična poglavlja, jedan o *Hranitbi bilinâ*, a drugi o *Hranitbi životinjâ*.

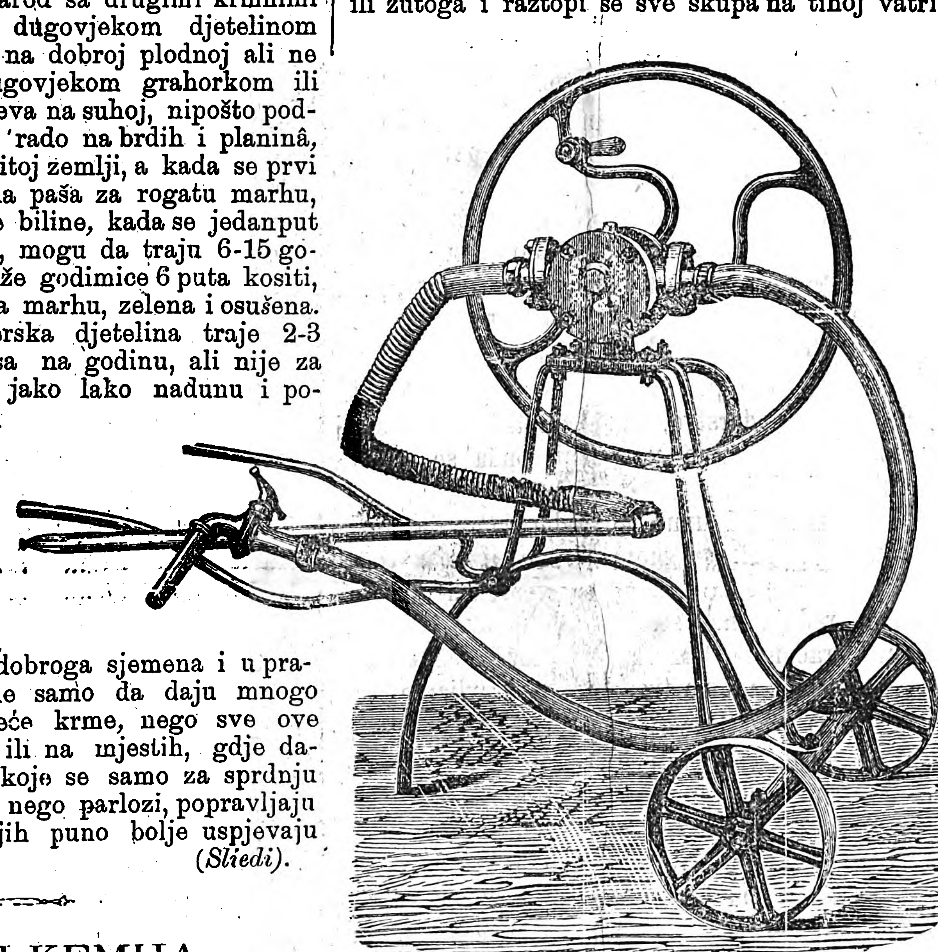
Mi smo ovim rekli sve, i radujemo se gg. Potočnjaku i Pexidru, što su ovako liepo uspjeli.

Drugi put, preporučujemo jim, da mjesto strogo znanstvenih izrazâ, kao na p. *isolirano* i slične, rabe radje narodne izraze. I mi smo za obće znanstvene izraze, te odlučno osudjujemo svaki skovani izraz, al nam je ipak miliji narodni izraz osobito ako je obće rabljen.

Ovakovom knjižnicom se je oskudjevalo, pa će ratarnicam, obrtničkim i trgovačkim školam posve dobro doći. I gradjanske škole neimadu teksta za Fiziku i Kemiju, pa ta nauka nekud hramlje. Mi ju možemo svakome najtoplije preporučiti, jer je puna zdrave i jezgrovite nauke. **B.**

SVAŠTICE.

Da vlaga neprobije kožu, rabi se osobito zamaz, kojeg si svatko kod kuće može napraviti. Uzme se u lonac 125 grama govedja loja, 5 grama kolofonija i 20 grama voska bieloga ili žutoga i raztopi se sve skupa na tihoj vatri,



Slika 14. *Šisaljka za pretakanje.*

onda se uz miešanje pridodade 20 grama pakosti od lanena ulja, pa se još neko vrieme kuha, a najzad dodade se 20 grama koštena ugljena. Ovim zamazom maže se čitav postol, dakle i podplati, pa koji su ga izkušali tvrde da je izvrstan.

Masti (tusta) pri kojem se stupnju topline raztapljaju? Govedje maslo pri 31—32·5° Celsiusa, gušća mast (tusto) pri 12—25, zečija 45—48, teleća 45—55, kozja 30—33, govedja 36—40, svinjska 28—32, konjska 50—60, pasja 23—27, žuti vosak 60—63, bieli vosak 65—69.

Kako da spasiš prozebla stabla. Prozebla stabla, osobito voćke, računaju se kao izgubljena, nu su malo brige i nastojanja mogu se još spasiti. U tu svrhu olušti jim se u proljeću savela kora, pa se olušteno deblo omota vlažnom mahovinom. — Posjeku se grane, a do potrebe pokrati se deblo. Ovo sredstvo pomaže jedino u slučaju, ako su žile zdrave, no i tada savjetuje se podjubriti tekućim djubrom, t. j. razblaženom osokom, da se žile pokriepe.

Zaspon kod ždriebadi. Kasna ždriebad, t. j. onakova ždriebad koja kasno na sviet dodje t. j. u travnju ili svibnju podvržena je jako zasponi. Zaspon pojavlja se odmah po ždriebljenju, a to s razloga jer ostanu u gužnjaku one smolaste izmetine, koje su se tamo sakupile za boravljenja u materi. Ako jih ždriebe ne izbaci odmah po provdu, onda se usmrde, pa se usljed toga upale crieva ili se pojavi žestoka lijavica. I na jedan i na drugi način ždriebe pogine. Doduše u materinom mlieku mlezivu (collostrnu) naime, imade nešto što djeluje kao pročist na mladunče; ali ako je mlieko premastno, ili ako je majka (kobila) zadnji mjesec dana stajala uvjek u staji, te se male kretala, onda mlezivo nedjeluje, pa se pojavi zaspon. Pojaveli se na ždriebiću znakovi zaspona, valja ga pokriti toplim gunjem, i podastrieti mu stelje, a previja li se jako od kolike, onda ga valja zadržati povaljena na zemlju, da se neozledi. Po tom uštrcava se ždriebiću mlaka ukropina od titrice (kamomila). Ovo ustrcavanje opetuje se svaku pô ure, ali velikom pomnjom; kao unutarnji liek, daje se skočeva ulja (ricinus) ili lanena ulja i to 30 do 50 grama na jedanput. Da ždriebad laglje proguta skočevo ulje, primješa mu se dva žutanca od jaja, pa se tim ubije; i dok se zalije ulje u grlo, odmah se zalije i pô litra vode. U slučaju čvrsta zaspona, daje se ulje dva puta na dan, i to u jutro i u večer, a ako se ima pri ruci ugljično kisele magnezije, onda se primješa svaki put 4 grama iste.

Drvomaz. Izvrstni drvomaz pravi po savjetu Lukasa iz cementa i mlieka. Izmelje se cemenat na gladku ploču uz neprestano pridolievanje mlieka, u kašu, isto onako, kako se melje boja sa lanenim uljem. Onda se kistom može neizblanjeno drvo sa ovom kašom, isto onako, kako kad se bojadiše. Kad se posuši, opetuje se stvar još jedan ili dvaputa. Ovim drvomazom zamazano drvo uzdrži se ne samo od gnjiloće i drugih nepogoda vremena, ali kašnje neće niti da gori.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Sisaljku za pretakanje tekućina, osobito vina predočuje nam slika 14 na strani 26. Ove sisaljke gradi svjetska tvornica A. Calzonia iz Bologne. Ciena joj mienja napram veličini izmedju 80 i 200 forinta. Sisaljka, koja pretoči za uru radnje 15 do 20 hektolitara vina, uz sve pripadnosti, dakle kolesca, sisajuću ciev (12 metara gumme), odvodnu ciev (6 metara od konoplja), pa spojnice itd. stoji 110 *forinta*. Gradjene su posve čvrsto i točno, a na način da se ustava tekućine ne može dogoditi, dočim kod drugih često biva, da ostane praznina u cievi, pa sisaljka neradi. S njimi se posve lahko radi, i sa malo snage, a nije lahko da se pokvare, jer nema ni kožnatih djelova, ni gota, ni zapipâ, ni nista onoga što se može lahko pokvariti.

Pasulj šučavac od Etampes, Slika 15, na strani 27. Ova novija vrst pasulja, neodlikuje samo svojom tečnostću, i time što rano dozrieva, al još i time što obiljno rodi. Goji se kao povrtlina, i to kako sve druge vrsti pasulja. Samo za prvog razvitka t. j. dok se počmu zamećati mohunje ljubi obilno vlage, s toga ga valja obilno zalievati. Nastavi i do kašnjeg cvatnju, ako se jedan ili dvaput na nedjelju zalije sa vodom u kojoj je raztopljeno nešto mješanca djubra, ili primješano nešto osoke. Još je posve skup. Kilogram ovakova sjemena stoji $1\frac{1}{2}$ forint.

Što ćemo ovoga mjeseca?

U povrtnjaku. Bud se proliećе nameće neobširnim načinom i bržinom, mora i vrtlar biti brz. Mjestimice je gotovo nemoguće sve izvesti. Kopaj što nisi doizkopao, sadi što nisi zasadio, a plievi i najmanju travku, koja ti na lijah pronikne. Sadi još krastavce, dinje, ljubenice, tikve, pa nešto rudasta kupusa i malo korabe. Sjeme od agavâ (tikava, krastavaca, dinja itd.) puno bolje klica, ako se na 24 sata pred sjetvom moči u vodi. Siju se rotkvice, presadjivaju se patlicani (rajčiče, pomodoro), a koncem mjeseca čiste se, kidajuć jim vrhove od cvjetnih kitâ, tim se natjeraju prije na zdrienje, ne samo, al rode obilnije. I bobu i grašku i pasulju kidaju se visoko tjerajuće mladice i cvjetovi, jer se onda plod laglje nasedne. Valja biti oprezni na kasne mrazove, a preko noći zastrieti slamom sve nieżnije povrće, da neprozebe. Potraje li suša latiti se je osbiljno zalievanja.

Na polju. Sjenarniji predjeli još su zaposleni oranjem i prolietnom sjetvom jarinâ. Još je gospodaru da izvede sjetvu ili sadju sljedećih gospodarskih bilina: krumpira, kukuruza, ogrštice, repice, lana, konoplja, duhana, proje,

bara itd. Kod svake vrsti paziti je na izbor sjemena: koliko vrst i dobrota sjemena odlučuje na dobar uspjeh, to nema niko pojma; nego za sjetvu i sadju, osobito nekih gospodarskih bilinâ, kao n. p. kukuruza i duhana, valja odabrati pravi zeman, jer ili preranom sjetvom ili prekasnom, mogu da izjalove.

U vinogradu. U sjevernijim predjelim nastavlja se još kopanje, saduja i mjestimice i klaštrenje, dočim u južnim to su poslovi davno obavljeni. Vinogradi zebu (tjeraju, a mjestimice ima već dosad jakih mladicâ. Gdje tjera loza pregusto, t. j. po više mladicâ na blizu tu valja sve suviše odstraniti, da se pozvane dobro razviju. U ovim mjestim, gdje se svake godine redovito pojavlja nedaća (mača, lug, oidium tuckeri) valja odmah mladice obilno posumporiti, a kašnje opetuje, se sumporenje napram potrebi, al obično poslje kisna vremena. Marljivi gospodar ulaže sada puno rada, da utamani svu onu gamad, koja se ranim proliećem pojavlja, pa kašnje razkoti j neopisive štete proizvede.

U podrumu. Pretakaj i zrači podrum; nema gore za vino što zadušni podrum, i ako ga svibanj nadje na taložini.

U staji. Sad je najviše posla telenjem i janjenjem. Neka gospodarevo oko vavjek nadgleda; najgore je ono gospodarstvo, gdje se gospodar posve povjerava služinčadi. U ovo doba godine, i usljed naglih promjena topline i usljed promiene hrane pojavljaju se kod životinja razne bolesti, al osobito zapale, nadmovi, zasponi i prolievi. Neka gospodar ne tjera blago na pašu za hladna vlažna vremena, a isto tako neka postepeno priuči blago na zelenu krmu.

U voćnjaku. Sva briga gospodareva usredotočuje ili u navrćanju ili tamanjenju gamadi. Pri navrćanju preporučit nam je da se navrtci ne tiskaju prejako, jer onda nastane udav, a isto tako da se nemažu pretoplim mazom, jer pretopao maz popari kožu. Gamad tamani se napram vrati: lepurice hvatanjem u hvatce, kukce otresivanjem za rosnih jutara; gusjene sakupljanjem rukom, pa otresivanjem za rosnih jutara. Ličinke, jajasca i slična gnječenjem i iglom. Uši i čor (aphis) ukropinam i kadjenjem. Maslinovi crvi i uši tamane se prilično dobro sa petroleumovim kadionikom i raznim ukropinam. Najbolja je ukropina od lišća od patlicana (pomodoro). Rabe se i razni mazi, al sve slabim uspjehom. Tko hoće da utamani gamad u proljeću i ljeti, taj će slabo uspjeti, jer je i kod zareznika borba za obstanak velika. Zareznike je najsigurnije tamaniti u gnjezdu ili zimi u zaklonista.

Sa svilci. Nabavi zdrava sjemena a sve orudje svilarnice dobro izpari pred uporabom, a nebi bio zlo učinio, da si na novo izkrečio (izbielio) sobu u kojoj ćeš svilce držati. Ne nasadjivaj sjeme prerano, nego baš u pravom zemanu, kako ti mjestne okolnosti pokazuju, t. j, nakon što dud (murva) protjera. Nastoj da sve sjeme s jednog puta izvali, tim si oprištedio i zanoveti i troška. Nije pametno držati sjeme u njedrama, jal u postelju da izvali. Najbolja su umjetna legla, a tko nema takovih neka se drugčije pobrine, al neka pazi vavjek na čistoću. Svilci hoće puno čista, svježa zraka, s toga prozori sobe u kojoj su svilci moradu stati otvoreni, da je zraku slobodan pristup. Razumijmo se, al na način, da zrak, niti sunce nebije svilce. Zakrene li studeno vrieme, onda valja ložiti peć, a pri tom ostaju vavjek prozori otvoreni.

U pčelnjaku. Narav ovate, a pčele se vesele, jer sadakarce najviše sakupljaju. Tko hoće da dobije više meda, neka poveća prostor u košnici, al će tim obustaviti rojenje. — Pčele obično smještaju med u gornjem dielu košnice, dočim u donjem drže leglo. Slabi rojevi jačaju se na dva načina: ili tim da se za najjačeg leta slaba košnica smjesti gdje je prije bila jaka pa se onda radilice vraćaju u nov stan bez da se sjete, i tu ostanu, ili pak, da se slaboj košnici pridodade saća sa leglom. Pravi pčelar u ovo doba godine ne zanoveta preveć pčelam.

Gospodarske Viesti.

Zadnji mraz nanio je u Korčulanskoj okolici velike štete na bajamam.

***

Pišu nam iz Imotske krajine: Za ljetos ograničena je gojitba duhana na 30,000 strukova za pojedino selo. Sije se trebinjski duhan. Jedan činovnik od Ljubljanske tvornice, napravio je u Proložen mali razsadnik, da narod vidi, kako se ima duhan gojiti, a ako narodu eventualno uzfali razsadu, moći će ga dobiti iz tog razsadnika. Naprjed!

***

Nastojanjem Namjestništva zasadjeno je ljetos u Dalmaciji do 70,000 komada raznovrstnog šumskog drveća, a zasijano je do 500 forinta sjemenja od šumskih rastlinâ.

***

Pod konac prošastog mjeseca bilo je obilne equinotialne kiše, koja je za tanke zemlje posve dobro došla, dočim za deblje zemlje bila suvišna. Bajame napreduju liepo, a i usjevi su se pomakli. Na lozi pup je nabubrio, a mjestimice i protjerao.

***

Namjestništvo uvelo je ljetos za kušnje nekoliko novih vrstih kukuruza, zobi i ječma.

***

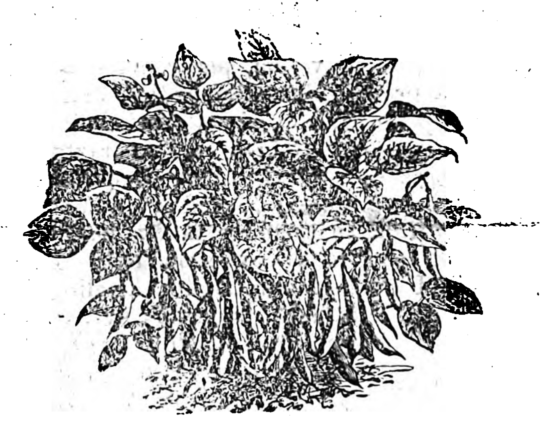
Razpišen je natječaj na mjesto nadzornika na kr. Ratarnici o Požegi. Godišnja plaća je 300 forintih, pa stan u naravi i podpuna obškrba. Natjecatelji moradu biti vješti gospodarstvu.

***

Pretražuje se kotar Imotski, Vrhgorski i Metkovski po vještaku, radi sadnje duhana.

***

„Zaharija Orfelina iskusni *Podrumar* — Uputstvo kako se podrum drži, nova i stara vina čuvaju, i kako treba da se prave razna



Slika 15. *Pasulj šučavac od Etampes.*

veštačka vina, pića od razna bilja, korenja i plodova i druga delikatna vodena pića, madjuni radi rashladjenja, razne rakije, likeri, šerbet i sirće.“ Pančevo 1885, naklada knjižare B. Jovanovića. Ciena 1 forint. Knjiga je tiskana ćirilicom, zauzima 256 stranicâ u 8.ni, a prevod je Pera Letića. Mi ćemo se na svoje vrieme o ovoj knjizi obširno baviti. Knjiga se svojim sadržanjem preporuča.

***

Donjo-austrijanski gospodari obratili su se molbom na Carevinsko Vieće, u kojoj su izložili sve zle posljedice, koje su po njih nastale usljed povisenja carine na žito u Niemačkoj, pa su zamolili da se za žitija obali vožarina na željeznicâ po onu cienu, kako je u Magjarskoj.

***

Iz predbježne procjene ljetine za g. 1884, koju je nedavno izdalo c. k. Minarstvo za poljodjelstvo u Beču, razabire se da se je u Dalmaciji poželo 364 hiljade hektolitara pšenice, 66 hilj. hekt. raži, 321 hilj. hekt. ječma, 60 hilj. hekt. zobi, 1001 hilj. hekt. kukuruza i 1148 hilj. hekt. vina, a u Istri 248 hiljada hekt. pšenice, 39 raži, 118 ječma, 50 zobi, 423 kukuruzi i 390 hilj. hekt. vina. Najviše pšenice požela je Česka, naime 4913 hiljada hekt., najviši raži t. j. 9487 hilj. hekt., najviše ječma t. j. 6837 hilj. hekt, najviše zobi t. j. 11,367 hilj. hekt. takodjer Česka, najviše kukuruzi, naime 1202 hilj. hekt. Štajerska, a najviše vina Dalmacija.

***

U Svajčarskoj uvedeno je 1884 godine 790,776 metričkih centih vina. I to iz Austrije 46,116 m. c., iz Francuske 401,673 m. c., iz Italije 256,939 m. c., iz Niemačke 86,048 metr. cent.

***

U Italiji traže se dva mjesta podtajnika u Ministarstvu za poljodjelstvo su 1500 talirâ plaće.

***

U Milanu obdržavat će se u rujnu izložba životinja, koje živu u dvorištu (avliji).

***

U Montpellieru u Francuskoj bit će na skoro obća izložba raznih vrstih vina.

***

Na taljanskim štedionicam bilo je prištedjeno koncem siečnja t. g. 153,738,347 talj. lirâ.

***

Kako „Moniteur vinicole“ javlja u siečnju t. g. uvedeno je u Francusku samo 554,584 hektolitara vina, a god. 1884 bilo je uvedeno 779,357 hekt. vina „Moniteur“ se veseli, jer se je istodobno povećao izvoz iz Francuzske, što je znak, da produkcija u zemlji raste.

***

Kemički laboratorium grada Pariza potražio je u siečnju t. g. 650 muštara od vina. — Samo 141 vrst bila je dobra, a 509 hrdjavih. Od hrdjavih 58 vrstih bilo je što gorkih, što kiselih, 159 vrstih pogipsanih (preko 2 grama); 206 vrstih razvodjenih; 15 vrstih grančave; 62 vrsti preveć alkoholizirane ili posladjene (šećerom), 4 vrsti umjetno bojadisane; 1 vrst sadržavajuća salicilne kiseline, a 4 vrsti sadržavajuće kocelja (alume). Ovo neka je primjerom svim onim, koji rado paćkaju u vino. — Znanost dolazi dandanašnji svakoj prevari u trag.

***

U Niemačkoj proizvadjanje šećera raste na nevjerojatan način, tako da već proizvadja 19,250,000,000 funtih. Za 1 funt šećera (sladora) trebuju sada samo $10\frac{1}{2}$ funtih burane repe, dočim prije desetak godina trebovalo je 12 funta buraka.

***

Trista je godina da je krompir po Gualtieru Ralaighu iz Amerike uveden u Englezku. Godine 1587 prenešen je na kontinent i to u Bratislovi, a god. 1588 u Beč. Iz početka teško se je razprostirao i malo ga je tko volio, nu gladne godine 1770 do 1772, poslje sedmogodišnjeg rata, bile su mu u prilog, a Fridrik Veliki kralj Pruski natjerao je sa vojskom svoje podanike da goje krumpir. A danas? Danas je glavna hrana.

***

Neki L. Krackowitzer iz Beča javlja po novinama, da je izumio sredstvo, kojim se izlužuju bačve nove, i lieče pljesnive, brsataste kvasinaste itd. bačve i to na brzo i na način da se može u njih uliti najzdravije vino. — Priobćuje tajnu za takovo sredstvo svakome, koji mu pošalje 25 forinta, Rećbi da je sredstvo zasbilj uspješno.

***

Francuska, kako izvješćuje sindakat o trgovištim sa svilom u Lionu, izvela je t. god. (1884) za 6,202,959 kilograma kožuraka, napram u prošastoj godini 1883. Dakle za 1,456,926 kilograma manje od lani.

***

Razne ljetne tečaje na tkalačkoj školi u Beču pohadjalo je ljetos 310 učenika.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

33. Rekošemi, da ima način smrzavanja vode u tili čas a bez da to hudi zdravlju. Molim Vas jeli to istina, i ako je istina, kako se pravi mraz (led) na brzu ruku?

K. G. u M. (Brač).

Dandanašnji pravi se mraz na brzu ruku pomoću amoniaka (čipavca). Za tu svrhu imadu

osoblti strojevi, koje gradi O. Kropff iz Nordhausena, koji stoje napram veličini 100, 150, 200 forinta itd. Stroj je uredjen na način, da pravi led, i za pravljenje leda potrebiti amonijak. Ima kotlić za amonijak, i odiel za smrzavanje, pa hladište. Sastava je dakle posve jednostavna. Najprije se proizvede potrebit tekući amonijak, pa onda se smrzava. Kotlić pod koji se loži vatra, napuni se za $^3/_4$ amonijakom, koji izparuje, i postaje tekuć u odjelu za smrzavanje. Digne li se kotlić sa vatre, i postavi li se u vodu, prestane pritisak, pa tekući amonijak izhlapljuje i vraća se u kotlić natrag, gdje se spaja sa preostalim amonijakom. Usljed ovog snizi se toplina i stvori mraz. Vatra loži se drvenim ugljenom, i to doklen se toplina u kotliću uzdigne do 120 stupnjeva Celsiusa. Da se uvjeri o toplini, imade na kotliću ciev, u koju se ulije nešto ulja prije nege se žadije termometar (toplomjer). U stvari hoće se neke vještine, koju si svak na brzu ruku može steći. Glavno je, kad se je polučilo 120° C. topline, da se kotlić metne u hladište. U odielu za smržavanje (prazni valj) začepi se otvor na dno sa plutom napuni se zdenačnom vodom, pa se metne u osobitu čunjastu posudu. Prazninu izmedju ovih dvaju posuda izpuni se vinovicom (spiritus, alkohol) pa se na brzu ruku pokrije sa suknenom plahtom. Za napraviti 3 kilograma mraza hoće se 2 ure vremena, da proizvede tekući amonijak, a isto toliko vremena za smrzavanja. Ovakovi strojevi za smrzavanje težki su 80, 120, 150 itd. kilograma.

35. Odkud da nabavim knjigu, koja se bavi slašticam, i alkoholičnim slatkišim? Koja joj je ciena? Imadu možda novine koje se o tom bave? Koja jim je godišnja predbrojba?
K. G. u M. (Brač).

Niti novinâ, niti knjigâ, koje se bave izrično takovimi stvari nema. No imade knjiga, koje se o jednoj ili drugoj stvari bave, al te su ponajviše na tudjim jezicim tiskane. U knjizi, koju je nedavno izdala knjižara Braće Jovanovića iz Pančeva pod naslovom: *Zaharija Orfelina iskusni podrumar*, imade toga puno, o alkoholičnim slatkišim. Ciena 1 forint. Pak u knjizi: *Handbuch der Liquer Fabrikation* od L. Gumbinera. Berlin 1878. Ciena 4 marka. Napokon u *Manuale del Frutticultore e del fruttaiuolo* od G. Sormanni. — Napoli 1881 — G. Jovene — Ciena lire tal. 3.

36. Uzmutilo mi se je nešto vina, kako bi ga mogao na brze u ocat pretvoriti?
J. V. u J. (Istria).

Nije razlog, ako se je vino nešto uzmutilo, da ga se pretvori u kvasinu, i gore vino bolje je od dobre kvasine. U takovu slučaju, ako se je slučajno pomutilo, a tad će se ili samo izbistriti ili se bistri bjelančevinom, hladetinom i sličnim, ako se je pomutilo usljed bolesti ili mane, tad valja tu izliečiti. Iz vina kvasinu napravi se pridolievanjem kvasine, ili dodavanjem matice (mycoderma aceti), ili pak prelievanjem preko kace za kvasinu. Kako je priredjena takova kaca (badnjić) vidi se na slici 92 i 93 i broja 25 „G. P." od godine 1882 ili u knjiži „Fizika i Kemija" za gospodare od prof. Pexidera i Potočnjaka, ili napokon u knjigi „O uporabi dropa i drugih vinskih zaostatakâ" od P. Biankini-a slika 1 i 2 na strani 27.

37. Koji je najbolji način, da se na murvar navrne murva?
J. V. u J. (Istria).

Najbolji način jeste na oko (okuliranje), pa na sviralicu i pod koru.

38. Jeli lišće od murvara isto tako dobro za svilogojstvo, kao ono od murve? Koje je lišće bolje?
J. V. u J. (Istria).

Što se tiče konačnog učinka nije se mogla opaziti nikakva razlika, nu lišće od murve je puno tanje, finije od onog murvara, pa ga svilci laglje probavljaju. Za prve i druge dobe kad se svilcim hoće finije hrane, daje jim se radje lišće od murve, kašnje kad su odrasliji jedu isto tako lakomo lišće od murvara, kao i ono od murve.

39. Na župnički stan i na crkvi ima na hiljade vrabacá, koji ugnjezdivanjem štete krovave, a živu nanašajuć danomice po vrtovih neprocienjive štete: kako bi mogao zatrti ove drzovite živkare? Ja jim navjestih rat, do skrajnosti?
J. V. u J. (Istria).

Na šibenskom Pokušalištu uporabila su se jedna za drugim, sva ona sredstva, koje razne knjige i novine preporučahu, ali sve badava. — Vrabac je nečuveno drzovit, u njega je nagon za obstanak razvit do impertinencije. Najsigurnije dapače jedino sredstvo je olovno zrno.

40. Vidio sam i čuo, da se mušmula može kalamiti na glogu; Molim Vas moželi se još na kakvom drugom drvetu kalamiti?
P. O. K. u Š. (Bosna).

Izim na glogu, možete mušmulu kalamiti na oskorušu jabuku, dunju i krušku. Na oskorušu i jabuku prima se puno laglje nego na dunju i krušku.

41. Imam dobre šljivovice (rakije), ali kada se pije osjeća se nešto malo kiselina. Molim, kako bi ju mogao riešiti te mane?
J. A. u V. (Bjelina).

Ta kiselina potiče u šljivovici iz dropa od šljivâ, kojeg ste pustili, da se uzljuti. Te je ili čista kvasinova kiselina, ili je spojena sa bakrom (mjedi), kojeg raztopi iz vijugaste cievi (serpentina), u obliku kvasina-kisela-bakrenogkisa. Najlaglje će te riešiti vašu šljivovicu te kiseline, ako ju ispečete na novo, ali posve iz tiha, jer kvasinova kiselina vrije skoro pri dvaput većoj toplini ad vinovice (pri 119 stupnjeva Celsiusa) vinovica (šljivovica) će se prekapiti a kvasinova kiselina ostat će u drenji. Laglje i jednostavnije dade se riešiti šljivovicu te kiseline, ako joj se pridodade čiste sode ili vapna. Soda ili vapno spaja se sa kvasinovinom u kvasino-kiselo vapno ili kvasino-kiselu vodu, koji se netope i neizhlapljuju. Naravski pri ovom hoće se nešto vještine, da se nepridodade previše sode ili vapna, jer višak ostaje raztopljen, pa priobći šljivovici hrdjav tek. Najsigurnije se postupa, ako se takovoj kiselastoj šljivovici polako pridolieva sodina raztopina, i to tako dugo, dok dobri modri Lackmusov papir neostane nepromienjen, kad se umoči u šljivovicu. (Valjda znate da je takav papir osjetljiv na kiseline, i da djelovanjem istih odmah pocrveni). I treslovinu rabe proti kiselini, i to kad je spojena bakrenim kisom. Za svaki hektolitar kiselaste šljivovice rabe 5 do 10 grama trgovačke treslovine (tanina). Tresla vina spoji se bakrom u treslavi bakreni kis.

42. Bili se mogle mladice od smokve kalamiti i na koje drvo? Koje je doba najpriukladnije?
P. K. u Š. (Bosna).

U koliko je nama poznato smokva neda se navrnuti nego na smokvu. Svi pokušaji da se smokva navrne na murvu (dud) ostali su jalovi. Dali ima koje drugo drvo, na koje bi se mogla smokva navrnuti, nije nam poznato, a i najbolji voćari nespominju ništa.

43. Imadem u mojem voćnjaku jabuka, na kojima se pojavilo, imade već pet godina, nekakovo živinice, koje obvoji us-hrpice stablo, poput pepelaste stvari, nalik bielom pliesnu; a kad se izgnječi ocrljeni i ruku i stablo. Molim Vas kako i s kojom stvari, mogu to izliečiti?
L. V. u S. (Zadar).

Te živince poznate su inače pod imenom tuč (aphis). Ako se za više godina zasebice pojave na istom stablu mogu biti uzrokom da stablo pogine, jer ga izmore. Valja se proti tuču neprestano boriti. Kad jeseni poodpada lišće valja ga pokupiti i izgoriti. Preko zime namaže se sve stablo sa kašom od dva diela vapnena mlieka i govedje balege, ali valja namazati sve grane i mladice, tako da čitavo stablo bude obieljeno. Ljeti pak, najuspješnije sredstvo proti tuču, jeste ukropina od lišća od patlicana (rajčica, foglie di pomodoro). Ovom ukropinom poškropе se okužena mjesta, i tim se tuč ili posve utamani ili dobrano decimira. Neuspjeli se s prvog puta, opetuje se za dva ili tri puta u razmaku od 6 do 10 danâ.

B. Nova pitanja.

44. Moguli grašak gojiti na njivi, na veliko n. p. kako što se goji pšenica? koja je vrst za tu svrhu najprikladnija?
M. G. u S. (Bihač).

45. Udario mi je grom na bajamu, nije ocvala, a još je zelena pod kožom. Koje su poslјedice groma? Ima li lieka za moju bajamu?
B. K. u P. (Zadar).

46. Koji je najprikladniji i u velikoj trgovini najviše rabljen oblik staklenica za biela vina?
R. M. u B. (Kalnik).

47. Molim vas, kako se goji Kardy, i zašto se uporablja?
J. B. u P. (Imotski).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1885.

P. n. č. g. Grubišić J. — Pajalić N. — Vežić J. Bitange d.r A. — Perić d. A. — Spalatin d.r A. — Buj braća — Buconjić P. pr. bis. Kordić O. P. — Kapucinski samostan - Karlobag.

Smirili su predbrojbu do konca lipnja t. g. 1885.

P. n. Srdić S. — Grossman V. — Banićevićka F. — Zlatarović d.r Z. — Knežević P.

— Č. g. Bošnjakovićeva V, — Obrnulismo po nalogu. Vaša cienjena predbrojba mirna je do konca lipnja 1886.

— Č. g. Škurla A. — A vaša do konca srpnja t. g. 1885.

— Č. g. Skočimić V. — Za *sumpor* najbolje će vas naputiti gg. Biankini & Dančević iz Rieke (Fiume). Oni, ako se nevaramo, drže depôt (zalihu) najfinijeg sumpora od Romagne i onog Floristella u cvietu, koji se je za sumporenje proti nedaći (Oidium Tučkeri) kao najbolji izkazao.

— Č. g. Jelinić-Novak D. — Obrnulismo.

— Č. g. Donelli O. B. — Isto po nalogu.

— Č. g. X. - Hvar — Recite gosp. A. N., da najprije nauči pisati, a onda da pročita *uljudnik*; u uljudniku naučit će i nešto drugo, što je on sam uvjeren da mu fali.

— Č. g. Sorko E. — Odposlalismo vam na novo 4 i 5. Pusta reda na pošti. Sad je adresa tiskana, te list ide u svezak za Karlovac. Vidit ćemo! Reklamirajte i najmanju netočnost i ostajte nam zdravo!

— Č. g. R. - Zagreb. — Zato što crno bojadiše ljeskove šibe nemože se jamčiti da je *Tiellia*, a još manje da je *Ustilago*; ima puno drugih tajnocjetka, koje crno bojadišu. Svakako, ako nije nametnica obće poznata, mora se podvrći pomnjivom mikroskopičnom iztraživanju, da se točno opredieli vrst, a po mogućnosti i način tamanjenja. Vama je tamo lagljc pribaviti si takova bolestna šiblja; mi smo se obratili pismom uredništvu „Svjetla," ali još nismo ništa primili; a odgovoriti kakovu netočnost nismo podništa voljni.

— Č. g. B. I. u N. V. — Svakako trud valja naplaćivati, a teže pero od motike. Stalne suradnike nagradimo i mi koncem godine, napram silam našim; dakako nit i daleka onako, kako se plaćaju u Francuskoj, Italiji ili Niemačkoj, Nu *ptiće*, ili *adventivne* suradnike, koje kadkad po koju priobće, neplaća se. Njima je na čast, da jim se njihova radnja objelodani u listu.

— Č. g. Vranjiean pl. E. — Vaša cienjena predbrojba mirna je do konca kolovoza t. g.

— Č. g. Hrska D. — Prvih šest brojeva odposlalismo odmah, a ostale redovito. Ovim je podmirena predbrojba do konca travnja t. g.

— Č. g. G. - Dubrovnik — Vi nas molite da dignemo predbrojbu za t. g. 1885, *poštarskim nalogom*, a ima jih, koji se uvriede i odbiju list, ako se digne predbrojba za prošlu godinu 1884, sada, pokle su već tri mjeseca prošla od najzadnjeg roka, kad su ju imali izplatiti. Sve zavisi od naobražbe i od načina shvaćanja. Svietsko izobraženi i dobrostojeći ljudi plaćaju sve *poštarskim nalogom*, jer je to po njih najjednostavniji i najmanje zanovetan način. Primi podmiren račun, izbroji novac i mirna bosna.

— Č. g. R. — I vami i svoj gospodi, koja vode meteorologička opažanja poslali smo nove skrižaljke. Obćine nisu se još odazvale!

U ZADRU 1885. Brzotiskom „Narodnoga Lista"

Godina IV. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 8

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Travnja 1885. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Travnja 1885.

Izvoz našeg vina.

Obće je i temeljito uvjerenje, da nagle kiše donašaju manje vode od tihih, a što je gore, da nagle kiše nanašaju uvjek kvara, čije se posljedice poduže osjećaju.

Tako vam je ljetošnjim izvozom vinâ. — Kad po jematvi urnilo sto, dviesto bačava, veliko kretanje, nevjerojatan poskok u cieni, a kad tamo, izvezlo se je manje vina, nego što prijašnjih godina.

Mnogim će se ova pričinjati čudnovata, i to osobito onim nekim, koji bi znali nabrojiti mjestiju u kojimi nema kapljice vina, ili se dosad već uvadja.

Al po narodno gospodarštvo pokrajine, neodlučuje niti mjesto A. niti mjesto B., već svako pojedino mjesto i sva mjesta ukupno.

Mi još nismo dozrieli do toga, da se trimestralno objelodanjivaju statistički podatci; kako to biva kod naprednih naroda, al mi možemo apodistički uztvrditi, da se je ljetos manje vina izvezlo, no što prijašnjih godina.

Naša tvrdnja temelji se i na privatnim podatcim o izvozu i na kolikoći vina, koja još leži po konobà.

Prijašnjih godina izvažalo se je vino po tiho, al neprestano, a ljetos poslje one oluje, zavladala je tišina, ali mrtva tišina. Nama je ostala, velika kolikoća vina, visoka ciena i okorjelo uvjerenje u posjednika, da će vino još poskupiti.

I ako se eventualno udarac od manjeg izvoza ljetos neosjeti, osjetiti će se u buduće, osjetiti će se odmah, dok bude u drugim zemljam rodilo obilnije.

Što nam je učiniti pri toj prietnji, da nam naš prvi i najglavniji proizvod neostane u konobam? Na vrieme se je misliti. — U tu svrhu morali bi:

1. Sklopiti na vrieme poznanstva sa poštenimi trgovci tu i u inozemstvu, koji vole naše vino i koji ga rado izvažaju.

2. Nastojati da se napravi svake godine, po mogućnosti istovrstno vino.

3. Nadati se uplivisati od potrkića i mešetarića, pa ostaviti stara znanca rad adventivne pridošlice.

4. Ne grijati glave cienom, i nezahtjevati što nije moguće, i trgovac mora da dobije. Radje žrtvovati $^1/_2$ forinte, nego da vino ostane u konobi.

Ovo su točke na koje bi svako morao duboko razmišljati i nastajati sa svimi svojimi silami, da jih oživotvori.

Otudjimo li znance, a nenasnubimo li novih, nagomilat će nam se vino u konobam.

U drugim zemljam slože se gospodari jednog mjesta, okolice ili kotara, pa pošalju vještaka, da prouči narav, stanje, zahtjeve i tek inostranog svieta, da sklopi poznanstva na korist mjesta ili kotara; za takove stvari mi još nismo dozrieli, al nam je zato veća dužnost neotudjivati znance.

A šta će biti od vina, kojeg još imamo u konobam? Čim je jedna stvar skuplja, tim se manje troši. I ljetos potrošit će se razmierno puno manje vina no za jeftinih godinâ. — S druge strane trgovci su obškrbljeni sa onim, što njim je absolutno nuždno, a visoka ciena vina paralizirala jih je, te se neusudjuju kupovati, da nenasednu. Dužnost je dakle gospodarâ, doći trgovini na susret, tim načinom jedino, moći će se izprazniti konobe do jeseni.

ŠUMA-ZDRAVLJE.

Koliko je, mnijem svakomu, pa i najjednostavnijemu seljaku, poznata absolutna potreba drva, koli gradjevna toli goriva, toliko je manje poznata druga mnogo važnija činjenica; naime korist šumâ po ljudstvo. Šuma je posredujući faktor izmedju topline vlage i zraka, t. j. elemenata, u kojih čovjek neposredno živi.

Najveća prirodna nezgoda kod nas jeste jaki, žestoki vjetar i silna ljetna žega, s koje oskudievamo vlagom.

U predjelih obilatimi šumom se to neopaža; šume ublažuju, o šume razbijaju se jaki vjetrovi; sva stabla, a granje i lišće osobito, to su neka ustava, neki meteriz o koji se vjetar lomi. Osobito pako u crnogoričnoj šumi, koja svoje lišće (četinje) i u zimi pridržuje nahodi vjetar velika odpora.

Kud bura zahvati ne poštedi ništa, sve obori i poput živog plamena opali. Ono malo zemlje u pukotinâ pećinâ sobom ponese, tako, da se već sada težke posliedice, danomice sve to više opažavaju.

Ostavši ovako gòl kamen, na kog čitav dan sunce grije, povisi se time toplina zraka često put do 45° C., tako, da se ova i u noći nesnosno osieća.

Silna ova vrućina izsuši zemlju do skrajnosti, a zrak postane suh i topao do nesnošljivosti.

Koliko je mučno disati u zraku, u kojem vodenih para neimade, već je svaki od nas za vrućeg ljeta izkušao, — a ima predjela gdje se to i životom plaća. Od zraka u kojem nema vodenih parâ poboljevaju ljudi i životinje, a trave uvehnu i poginu. Bojim se, da je baš to, i kod nas u Dalmaciji uzrokom tolikih bolesti, prem se o tome do sada ozbiljno mislilo nije.

Ovakov suhi zrak, bez vodenih parâ, nemože tvoriti jutarnjih rosa, a time niti ljudskim plućam, a niti travam njezine blagodati pružati.

U predjelih gdje ima šuma nije tako. Ondje ima svieza čista zraka; sa dostatnom množinom vodenih parâ, koje pluća kriepe i snaže.

PODLISTAK.

KLINČIĆ-DIANTHUS.

(Nastavak vidi Br. 7 „Gosp. P.")

Nego ovaj toli obljubljeni cviet, goji se posve malo, a to s razloga, što mnogi neznadu kako se razplodjiva. Prvo i najnaravnije raz plodjivanje klinčića jeste sjemenjem. Sjeme sije se u lahku gnojnu zemlju, u tu svrhu najbolje prija raztrošen djubar od dropa. No i miešanac djubar pomiešam sa pieskom, i to pol a pol prija takodjer klinčiću.

Prirede se graste, u koju svrhu služi prosta skrinjica ili lonac, ili se pak sija u zemlji. Izkopaju se brazdice od 2 centimetra, pa se u njih sije sjeme za 1 centimetar u razmaku. — Sjeme pokrije se istom zemljom, al bez da se pretisne zemlja.

Odkad se zasije, pa doklen neproklija valja svakog dana zalievati; a kad stanu kličice izvaljivati, valja jih štititi od sunčane žege, jer se lahko popare. Kad dobiju 6 ili 8 listića onda se razsadjuju u većem razmaku, n. p. od 8 do 10 centimetara, al zemlja mora biti takodjer gnjojna.

Pod jesen sade se u lonce, pak nastajućeg proliećа cvjetaju. Tko jih neuzgaja za lonce, taj jih ostavlja i preko zime u graste, samo što jih u sjevernijim stranam zaštiti od studeni. U tu svrhu neki jih pokriju slamom ili kićem, a drugi jih unesu u kuću, gdje jih posve slabo zalievaju. Na proliećе sade se u zemlji. Ovaj naravski način razplodjivanja, imade svoje mane, naime, da mnogo sjemena neproklica, da valja dugo čekati dok procvatu, a da se nezna nigda sigurno kakove će boje biti cviet, i dali će biti jednostavan ili pun. S toga mnogi vole razplodjivati klinčić sadjenicam i bradašim.

Sadjenicam najsigurnije razplodjiva se u jesen i u prolieće. Odkine se mladica zasadi se u zemlju, drži se neko vrieme na zračnu, ali sjenastu mjestu, pa posao gotov. — Te se ili još istog lieta kad se je zasadilo u proliećи ili u prolieću kad se je zasadilo joseni dobije cviet, što onakav, kakova se je želilo imati. Laglje se ukorieni ako se donji kraj kličice razciepi, pa u pukotinu zavuče komadček olova. Neki sade sadjenice kroz prsten, i podstave 2 ili 3 zrna ječma, ili vlas ženski, jer da se sigurnije primi, to su sve predsude koje znanost odsudjuje.

No u novije doba najvole razplodjivati klinčiće sa bradašim, što se može praviti preko sve godine. Mladicu iz koje hoćemo da pravimo bradaš, zasječe se na donjem debljem kraju do polovice, pa se pram gori nešto malo razciepi. U ovu razciepinu metne se komadček olova, da stoji otvorena. Uzme se komad tankog lima, ovijega se u obliku pirje, oko razciepa, pričvrsti ga se bodačom iglom o mladicu i napuni se praznina u pirji sa zemljom, kojoj je primješano nešto mahovine. Svaki put kad se zalije stablo zalije se i zemlja u pirji. Za mjesec i pol dana nasednu se žilice, onda se odreže mladica, odstrani pirja od lima, i zasadi u lonac, kojeg se za nedjelju dana, dok se okriepe žile, drži u hladu. I ovim je posao gotov. *(Sliedi).*

Šume bo odbijaju sunčane zrake, dočim ih oranice i pećine upijaju.

Oblaci dolazeći nad šumu, napunjeni parami, privlačit će paru što je u šumi, ova se zgustne, i tako nastane blaga, bujna kiša. — Došav ovakovi oblaci na gole hridi, kamenje i oranice ugrijane sunčanim žarom, razplinu se, usljed vrućine u nevidljive pare.

Dočim su nasuprot šume prostranim utočištem hlada i vlage, koju niti vjetar, niti sunčana žega izšusiti nemože, jer je zemlja zastrta krošnjami stabaljâ. Tlo je uplivom korenja dosta rahlo i šupljikavo, a tu se sakuplja voda, koja nam onda pruža obilata vrela i natapa potoke i ždence.

Šumam dakle postizavamo i hladne, bistre i zdrave vode.

Poznata je nadalje stvar, da biline primaju mnogo hrane iz zraka; i hrane se ponajviše onim zračnim sastojinam, koje su za životinje štetne, dočim za asimilacije izlučuju biline kisik, koji je i za dihanje i za život u obće neobhodno potrebit.

Istina i biline dihanjem izlučuju ugličnu kiselinu, ali koliko uglika trebaju velike šume da stvore skorom veći dio njihovoga organizma? Ali u razmjeru u kojem biline uglik troše, izlučuju kisik, te je učinak njihov dvostruk, naime čišćenje i povećavanje. Tko je malo u životoslovje zavirio, bit će mu poznata funkcija kisika u plućah u pogledu oksidiranja krvi.

Svakomu je poznato nadalje, da je zrak po šumah ne samo hladniji i vlažniji no i čistiji, nego li po gčletih, kamenju i hridinah.

Po velikimi gradovi, nastoje setališti i velikimi drvoredi, obraniti se, da im se zrak ne okuži, pa zato često i silne žrtve doprinašaju.

Žaloštju mi je primietiti, da kod nas, žalibože, kraj toga svega, ipak imamo krvnih neprijatelja šumarstva, prem nam stojbina, dosadanjimi pokusi najbolju budućnost osjegurava.

No pustimo ove: nami je samo visokoj Vladi najtoplije zahvaliti, na trieznom i marljivom nastojanju oko toli, po nas u Dalmaciji, potrebnog šumarstva. **Josip Molnar**
šumar.

Potreba oplemenjenja stoke u Bosnoj.

piše prof. **A. Russi.**

(Nastavak i svrha vidi broj 6).

Občinski gospodarski odbor i družtva imali bi preuzeti naručbe sjemena napomenutih bilina u većoj množini, pak onda na istu cienu bez koristi ili dapače popustom prodavati sjeme narodu. Prepusti li se ova stvar trgovcu, krivotvori ovaj rado dotično sjemenje, ili prodaje jeftinije kakvogod sjemenja pod imenom zahtjevanoga (n. pr. ždraljske mjesto crvene djeteline), pa tim, ili visokom cienom, odbija se narod od napredka. Često puta je ovo sjemenje puno vrlo škodljivoga korovnoga sjemenja (od šuge ili predenca) pa treba da se odbor brine da sjeme bude čisto i zajamčeno, dočim se trgovac za to malo brine, a seljak kakvoću toga novoga sjemenja ne razabire.

Kamo li sreće da bi vlada s vremenom imenovala izkusne gospodarske kotarske nadzornike, gdje bi jedan takovi činovnik mogao zastupati po tri kotara, savjetujuć občinske gospod. odbore, ustrajajuć i rukovodeć gospodarska družtva i upućujuć posjednike, sve u istinu na dobrobit zemlje. Takove institucije posjeduju i druge zemlje, pa bi naravno inicijativa morala i ovdje poteći od občina, na što bi vlada prigodom dragovoljno pristajala, nazireć u tom osjećanju potrebu za napredkom pučanstva. Kotari n. pr. Bjelina, Brčka i Gradačac (dolnja bosanska Posavina), po gospodarstvo u svakom pogledu najblagoslovljeniji u cieloj Bosnoj, mogli bi imati jednog takova nadzornika. U tom slučaju bi oplemenjenje stoke, kao što i ostalo gospodarstvo brže i sigurnije na pravoj i najkraćoj stazi pokročilo u napred.

Podizanje duda za svilogojstvo.

(Piše **Sv. Lj. Gavrilović**).

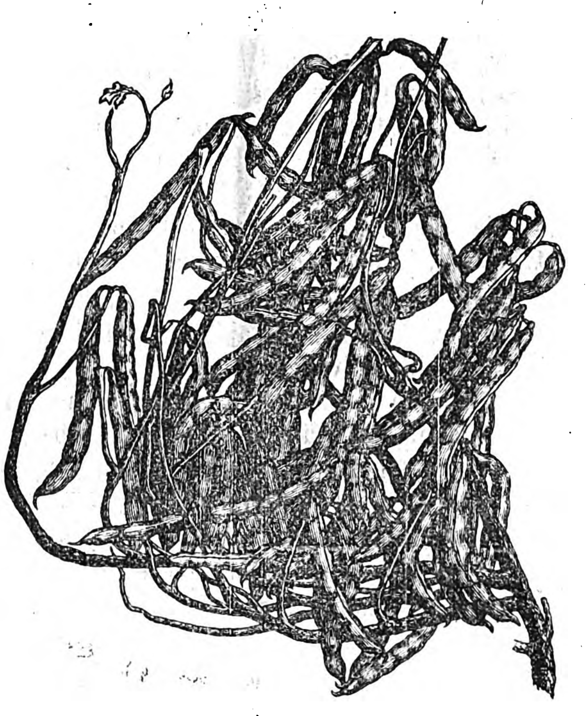
Poznato je, da je najglavniji uslov, da svilena buba može uspjevati u jednoj zemlji i u težim klimatskim okolnostima, da je uspjevanje duda, u dotičnoj zemlji osjegurano pošto je dudov list jedina prirodna hrana za svilenu bubu.

Dud uspieva na svakoj zemlji, ali najbolje uspjeva i najhranivije lišće daje onaj dud, koji je rastao u pjeskovitoj ilovači, koja je na uzvišeniju i nešto nagnutu položaju. Lišće od takvog duda ne samo da nije vodljikavo, već je sočno, nije voluminozno, već koncentrirano.

Što se načina podizanja duda tiče, meni se čini, da bi u praktici valjalo sa svim odbaciti, onaj čahodni, trudni i skup način podizanja duda: sijanjem siemena. Sijanje siemenja od voćaka upotrebljuje se u opšte onde, gdje je čovjeku mnogo stalo do tog, da kakvu novu dobru vrst voća uzgoji. Neću da kažem, da se voćar u tome samo rukovodi slavom, težnjom za dobiti, ali odtud nema koristi za napredak voćarstva. Svi ti pokušaji skopčani su velikom dangubom, a i velikim troškom. Dandanašnji svaki gospodar podiže dud ili presadnicam i sadjenicam.

Drugi način razplodjivanja duda jeste *položnicam* ili *povaljenicam*. Podizanjem duda na ovaj način mnogo brže dobijamo sposobno za upotrebu dudovo drvo, mnogo prije dolazimo do dudovog lišća za ishranu svilenih buba, a i on nas mnogo jevtinije staje.

Kao rasadnik za polaganje položnicâ, služi nam matoro drveće čučavo nizko odgojeno, a koje je često podkresivano. Prošlogodišnji liepi izdanci polože se po svoj duljini u 6-8 centimetara duboko iskopane jamice, pričvrste se štipoljkama od drveta, pokriju zemlju a nad zemljom se ostave samo dva oka. Oni se brzo ukorene i ako nije mjesto povoljno, da tu okolo svoga matorog duda rastu, onda se već iduće godine mogu presaditi u rastilo.



Slika 16. *Kinesko sočivo.*

Razmnožavanje prporcima takodje se kod duda može upotrebiti, i ono je na svom mjestu naročito onda, kada nemamo zgodnih matorih drveta ni za polaganje ni za potipanje. Za prporenje osobito se Lon i Molticaulis mogu upotrebiti. Odsieku se grančice u dužini od 20-25 centimetara odmah u početku proljeća, pa se u iskopanim lijama ispunjenimi pjeskom, na poznat način ostave i po češće zalivaju, da obrazuju žile. Već pri kraju travnja puste žilice i mogu se presaditi.

Potapanje u svem polaganjem ili prporeljem može se upotrebiti za razmnožavanje duda svuda, gdje samo ima čovjek na raspoloženju makar jedno dobro dudovo drvo pa bilo ono visoko ili čučave forme. Pored ostalih koristi ovaj način razmnožavanja koristan je i stoga za svilodeljca, što se na taj način siečenjem drveta i ostavljanjem panja radi potapanja, dobije dovoljno lista za ishranu svilenih bubâ u onoj godini.

Drvo se prosieče pola metra ili još niže, visoko od zemlje, pa se onda panj sgrne zemljom i zalieva, da izbije izdanke. Najbolje je to uraditi onda, kada se svilene bube već treći put presvlače i stanu dobro jesti. U to vrieme izvršeno potapanje, ako docnije bude padalo dovoljno kiše, vrlo je dobro, jer će panj obično još u istoj godini obilato izbiti.

Do godine mogu se izdanjci izbiti bilo polaganjem, bilo prporenjem. (*Sliedi*).

Nešto o izboru bika za prigoj.

Svaki napredni gospodar, prigodom izbora bika, mora da ima sliedeće Vekherlinovo načelo pred očima, naime: *„da uzgoji takovo potomstvo, koje će biti savršenije od roditelja, dakle koje će veću korist koriti.“*

Zaisto, izabere li se dobra bika za uzgoj, postići će se gorirečeno; na suprot izabere li se bika takova, koji je lien, pretežak, zatim ako je zločeste pasmine (race), tada ne samo što će se ovakovim bikom pokvariti svoju stoku al od ovakova bika koristi nikakve. S toga bi od velike koristi bilo za naš siromašni puk, ako bi se občine zauzele za dobre bike.

Kod naprednih naroda biva to, da n. pr. občine daju bika jednom dobrom i marljivom občinaru (dakako ima bit ujedno i marljiv gospodar) tako, da se ovaj ima obvezati, čistiti bika i sa dobrom ga hranom hraniti — rječju, da se može zvati dobar bik; nu ako li se občinar ovog rečenog bude držao, tada mu se dade kakva *nagrada*.

Polag ovog trebalo bi da se u svakoj občini ustanovi po jedno povjerenstvo, koje bi imalo bikove pregledati je li su za priplod dobri, pa nadgledavati takodjer kupovinu istih.

Nebi smio u občini niko držati bika za prigoj, ako ga nije prije povjerenstvo pregledalo i za tu svrhu našlo sposobna.

Bik, ako se dobro hrani i njeguje, može se pušćati na skakanje već u drugoj godini nu bolje je pričekati da zahvati treću. Uobće bik, mora da je: 1. jaka i mišićasta (žilava) pružena tiela; 2. male glave; 3. rogova debelih; 4. da ima oči velike i vatrene; 5. nesmije biti pretežak, lien i možda objestan; 6. da je tjelesno samo malo veći od krave.

Bik se može upotrebiti do 5 godina; nu on je za razplod najpriklaniji od 2 do konca 4 godine. Jedan dobar bik, može 60-70 kravah naploditi i to onda, ako plodjenje obavlja kroz cielu godinu i ako se ne moraju možda krave za jedan mjesec oploditi; u tom slučaju trebovala bi dva bika.

Nevalja podništo dopuštati, da bik jednog te istog dana naskoči dvi ili tri krave, jer tim nesamo što bi oslabio, al po svoj prilici naskočene krave nebi ostale oplodjene.

Bik za razplod hoće dobre hrane, osobito kad naskače, nu nevalja mu davati niti premnogo, niti preobilne hrane, jer postane puno pretio, a pretio bik nije za razplod.

N. Vežić.

Djubrenje umjetnim djubrom.

Lietos, dalo se je za prvi put mjesta umjetnom djubru. Nastojanjem našim, uvedeno je je prvi put 1000 kilograma amoniakalnog superfosfata, što za njive, što za vinograde.

Dok se veselimo i za ovaj korak naprjed, raztumačiti nam je, što je navelo do nabave umjetnog djubra, kakav je taj umjetni djubar, i kako se uporablja.

Kako je obće znano naše rogato blago, a i kopitari, dobiva posve lošu hranu, a iz loše hrane hrdjav djubar. No i taj djubar, da je ljudski baratan, mogo bi proći, al kod nas se oko djubra niko nebavi, Veći dio našeg najboljeg djubra ljudske izmetine i kuhinski odpadci, svršavaju ili direktno ili konalim u sinje more, a ono nešto što se sakuplja, to leži za 5 do 6 mjesecih, a često i više, na hrpu, duž puteva, izloženo svim pogodam i nepogodam vremena. Raztvorba nesliedi redovito, jer ga se posve riedko prikopa, a svi amoniakalni i drugi plinovi, koji se razviju gnjijenjem gube se u vazduhu. Rudne soli koje se stvaraju raztvorbom, kao i sve druge rudne hranive i topive česti, neostanu u djubru; čestim i naglim kišam izpiraju se i svršavaju na nepoznana mjesta.

Budi dosti, da se kod nas nesudi djubar; po drugom, nego po boji. Jeli raztrošen djubar, pa crne boje (koja obično potiče ili od vlage ili od spoja treslovina sa željezom), tad je takav djubar izvrstan, plaća se skuplje od drugog.

Niko ne gleda kod nas, koliko imade dušika u djubru, koliko dušičnih i fosforičnih soli, koliko kalia.

Djubar od životinjski izmetina drži se da je puno bolji od djubra, koji je postao raztvorbom griza iz klaonicâ; a djubar od dropa računa medj najboljimi vrsti djubra.

Žalostno je doista morati izpovjediti da od 65 raznih vrstih djubra prokušana, u nijednom se nije moglo naći 1 po sto amonijakalnog dušika, a jedva 2 do 5 po sto ili težko topive ili netopive fosforne kiseline. Naš obični djubar sastoji ponajviše iz sitna pieska i zemljanih primiešaja, uz dobar dio ustrojnih (ponajviše drvenih) izpranih i posve težko raztvo-

rivih ustrojnih tvarih (staničevine). Djubriti i nedjubriti ovakovim djubrom, svak će uviditi, da i ako nije gotovo bacanje dangube i novca, a ono da posve malo ili ništa ne koristi.

U tome nas najbolje uvjerava stanje naših njiva, koje sa jalove i pri i po djubrenju, a njihov prihod, nedade se niti iz daleka sravniti s onimi drugih zemalja.

Sad, da vidimo, koja se vrst umjetna djubra za nas najbolje preporuča.

Umjetnih djubara priredjuju razne tvornice dandanašnji jako puno vrstih.

Mi ćemo se baviti danas jedino sa dvimi vrsti, naime:

a) djubrom za njive;

b) djubrom za vinograde.

Djubar za njive (oranice, livade itd.), kako ga tvornice priredjivaju, imade obično 5 po sto dušika, i 3 po sto amoniakalnog dušika, a 2 po sto klievnog (gelatin) dušika, uz 16 do 26 po sto fosforne kiseline (H_3 PhO_4) od koje je 8 do 12 po sto topive i 4 po sto kalia.

Ovakav djubar prodaje se napram snazi po 12 do 15 for. 100 kilograma. Djubar za vinograde imade obično 6 po sto dušika, i to 1 po sto amoniakalnog dušika, 2 po sto klievnog dušika i 3 po sto dušika od rogova i papaka, uz 10 do 18 po sto fosforne kiseline (H_3 PhO_4), od kojih 8 do 12 po sto topive i 10 do 12 po sto kalia.

Ovakov djubar prodaje se napram snazi po 13 do 15 forinta 100 kilograma.

Koliko se hoće ovakova djubra za hektar zemljišta?

Za slabo djubrenje 150 kilograma, za srednje djubrenje 350 kg., a za obilno djubrenje 500 kg

Za vinograde računa se za svaki panj (glavu, lozu) 150 do 400 grama.

Djubar djeluje za 2, 3 i čak 5 godina.

Kad je najbolje djubriti?

Umjetnim djubrom najbolje je djubriti u jesen, preko zime ili ranim proliećem.

Kako se djubri?

Ili se pomješa 1 dio ovakovog umjetnog djubra sa dva diela zemlje, pa se pred oranjem, kopanjem ili branjanjem razsipe po površini zemlje ili se razsipava, osobitim strojem.

Za vinograde isto tako, ili se zimi razsije pred kopanjem po površini, ili se izkopa do žila od svakog panja jamica, pa zaspe unutri ustanovljena množina djubra. — Ako se djubri vinograd na ovaj posljednji način, onda valja djubar pomješati dobro zemljom ili pieskom i podjubriti u jesen ili preko zime, jer dodjeli ovakav umjetni djubar čist u doticaj sa žilicam progorit će jih osobito, ako se je djubrenje obavilo za vegetacije.

Kopar (Anethum graveolens).

Ova se povrtlina u obće rečeno posve malo goji, premda je lakomo jelo. Vidjeva se po koji struk po vrtovih, i to ide kao začin sa drugim zelinam; dočim kopar daje i sam izvrstno jelo. Sije se u jesen ili na prolieće, t. j. od ožujka do srpnja i to ili odmah na mjestu ili se presadjiva u razmaku od 15 do 25 centimetara. — Mnogi ga goje u sklopu sa petrusimulom ili mrkvom, nu puno bolje uspjeva sam. Zasijan u jesen doraste još iste godine (naime nastajuće), a zasijan u prolieće ostaje do preko godine.

U prvom razvitku ne traži velike njege, bori se sam korovom, no kašnje hoće se oko njega više pomnje.

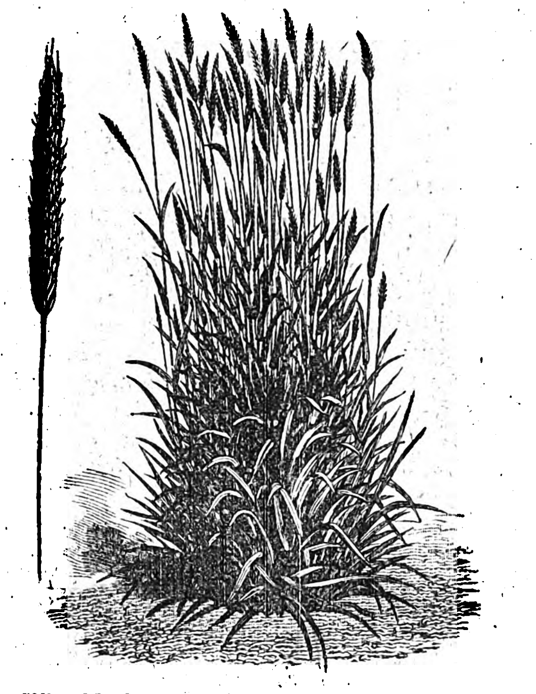
Obradjivanje sastoji u djubrenju i zagrćanju.

Svako 15 dana valja kopar jedanput podjubriti tekućim djubrom, u koju svrhu najbolje služi osoka razblažena u vodi. Ovako djubren kopar tjera bujno. Okopava se za rasta 2 ili 3 puta, ali kad je zdrio onda ga valja zagrćati. Zagrće se da pobieli i omekša, i to 15 ili 20 dana prije no što će se ubrati, i to u dva navratka. Prvi put za $^1/_4$, a drugi put za $^3/_4$, tako da samo gornja $^1/_4$ ostane nezagrnuta. Ovaj dio koji je ostao zagrnut pod zemljom pobieli i omekša. Onda se bere, pa ili kuha ili začinja uljem i octom kao ločika (salata). Izvrstno je i posve tečno jelo. Svake godine tjera sjemenike, koje rode obilno sjemenom. Sjeme dozrieva u kolovozu, i samo se razsijava, s toga gospodar mora biti oprezan, da mu kopar nezatravi vrtal. Izim što za jelo, rabi se kao začin pri priredjivanju krastavaca, zelja i inog kiselog povrća.

SVAŠTICE.

Neoluštene šljive u octu priredjivaju se na sliedeći način. Na 3 kilograma šljiva, uzme se jedan litar kvasine (octa), $^3/_4$ kilograma šećera, 8 grama gvozdike i 8 grama slatke korice. — Ukuha se najpre kvasinu sa šećerom, gvozdikom i koricom, pa kad vrije metnu se unutri šljive. Šljive ostanu za čas dok prokuhaju, ili bolje rečeno dok jim koža popuca. Onda se izvade i metnu u staklenku. Ukuha se na novo ocat, pa se u mlačnom stanju lije na šljive. — Priveže se ili začepi staklenka i posao gotov.

Ocat od ljubica Ima jih koji vole mirisave octe, pa i miomiris od ljubice upotrebljuju da omiriše ocat. Priredi se latica od ljubicâ i metne jih se u staklenku, pa se poliju žestokom vinskom kvasinom. Posuda mora da je sasvim puna. Začepi se dobro posuda, pa se izloži za 4 ili 6 nedjelja djelovanju sunca; onda se prociedi i drži u dobro začepljene staklenice. Ocat od ljubica je dobar za začine, a rabe kao ublažujuće sredstvo (1 žličicu) proti uzrujanosti živacâ i proti glavobolji.



Slika 17. *Livadni repak (Alopecurus pratensis).*

Mrlje od trešnja. Crne trešnje ostavljaju na bjelini velikih mrlja, koje se teško peru. — Evo način kako, da jih se gospodar rieši. Dok se sjetiš, da ti je bjelina trešnjom omrljana izperi odmah sapunom u mlakoj vodi. Po tom umoči omrljano mjesto u mlieko, al tako da mlieko oblija. U mlieku nek ti se moči za 10 do 12 satih, properi po za tim čistom vodom, pa mrlji ni traga.

Liepivo za etikete. Kad je priliepivat naslove na staklenice ili drugo koješta, uvjek se je u neprilici sa liepivom. Izvrstno liepivo dobije se ako se namoči u studenoj vodi 15 grama stolarskog liepiva (collà caravella), pa se ukuha na vatri sa 30 grama prosta šećera (kandis), $7^1/_2$ grama arabske gume uz pridodatak od 60 grama vode. Izvrstno je ovo liepivo i posve jeftino. Poslje neg se je stvar priliepila valja pričekat da se osuši.

Da konce bude trajnije. Toliko put stvari od konca ili špaga imadu duže vremena ostati izložene uplivu vazdušnina, što biva osobito kad se rabe za priveživanje, pa na brzo pregnjiju. Takove niti postaju puno trajnije, ako se pred uporabom moče za nekoliko dana u raztopinu od kocelja (alaun).

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Kinežko sočivo predočuje nam slika 16 na strani 30. Ovo kinežko sočivo je po teku nešto izmedju graška i pasulja. Odlikuje se svojom velikom rodovitostću. Na pojedinoj grani i struku zna se narasti do 80 mohunja, a u svakoj ima 5 do 10 zrna. Goji se, kao pasulj, a kuha se i jede ili kao pasulj ili kao grašak, al ponajviše kako grašak u čorbi. Jedna porcija ovakovog sjemena stoji 40 novčića.

Livadni repak (Alopecurus pratensis) slika 17 strana 31. Visoko rastuća livadna trava, koju marva rado jede i u zelenom i u suhom stanju. Ljubi debelu, snažnu, plodnu zemlju i dosta vlage, a tada rodi izdašno. Na suhim, tankim zemljam prolazi zlo. Kilogram dobra, klicava sjemena stoji fior. 1·20 a 100 kg. stoji 100 for. Mi nemamo nigda dosta riečih da preporučimo gospodarom, da urede svoje livade i da jih zasiju pičnim travam. Na blagu (marvi) temelji se gospodarstvo, a bez dobre hrane, nema niti dobre marve niti dobra djubra. Bez djubra ili slabim djubrom, slabe njive, a iz slabih njivâ slabe žetve. A slaba žetva, slabo i gospodaru.

Gospodarske Viesti.

Ljetos je zasijano 500 grama sjemena amerikanske loze *York Madeira*, i to 400 grama u Zloselu kod gosp. Draganića, a 100 grama na Pokušalište u Šibeniku. Sjeme je dostavilo Ministarstvo preko Namjestništva badava.

* * *

Dana 10 t. m. pala je u Šibeniku gusta krupa. Srećom da je bila pomješana kišom, al da je suha padala nebi bilo ostalo jednog pupa. Mjestimice je ipak štete naniela. I u Trogiru, Kaštelam i Splitu bilo je guste krupe. U Splitu naniela je mnogo štete.

* * *

Tvrdkom ud. Cikota iz Senja, upravljat će unaprjed gosp. D. Didolić, a podpisivat će: *pr. pa. V. Cikota Dragutin Didolić.* Sretno!

* * *

U Engležkoj ide na skoro u kriepost nova carina na vino. Minimum žestine vina biti će od 26 do 30 stupnjeva Sykes. Tim je omogućen i uvoz naših vina, bez visoke carine.

* * *

Na zemaljsko ložište u Šenkovcu zasadjeno 10,000 ključeca amerikanske loze, koji su dovezeni ravno iz južne Francuske.

* * *

Parižko ukidno sudište izdalo je sliedeću osudu: „Preveć razvodnjeno vino jeste zločin patvore (falsifikation) i prevare za stvar prodanu, zločin predvidjen zakonom od 5 svibnja 1885, članak 423 k. p. — Trgovac neće se moć riešiti sudbene odgovornosti, nego jedino u slučaju, ako je kupca upozorio, da je razvodnjeno vino, i u kojoj mjeri je razvodnjeno."

Na znanje i ravnanje!!

* * *

Dignuta je carina na vino, koja se uvaža u Algeriju.

* * *

Ono 1,200,000 franaka, koje je Francuska komora glasovala za utamanjenje filoksere digo je Senat na 2 miljuna franaka.

* * *

Zadnjih dana poskočila je ciena žitaricam, al osobito brašnu (muki, cvietu),

* * *

Dne 22 ožujka t. g. otvorena je novo ustrojena vinarska škola u Melniku.

* * *

Na utamanjivanje filoksere u Cislajtanjskim pokrajinam, glasovalo je Carevinsko Vieće 30,000 forintih.

* * *

U Italiji procienjen je državni dohod od ratarske obrtarine na taljanskih lira 37,472,355.

* * *

Pod konac prošle godine prodalo se u Parizu na dražbu par hiljada staklenicâ vina, iz konobe markiza Fuerte za 65,000 franaka. Za 6 (šest) staklenicâ vina ad Chateau Lafitte od godine 1865 platilo se je 720 franaka; a za 25 staklenica *Cognac fine champagne* platilo se je 2126 franaka ili 85 franaka za svaku staklenicu. Po tom čašica te rakije (cognaca) stoji $3^1/_2$ franaka ili 1 fiorin i 75 novčića. Jeftino!

* * *

Rećbi da se najveća loza na svietu nalazi na putu izmedju Silveiri i Agneda u Portugalskoj. Ta loza (panj) ima u obvezu 1 metar i 95 centimetara, a zastire površinu od 424 četvorna metra. Nego je stara. Godine 1864 bila je urodila sa 825 litara vina. Godine 1874 sa 763 litre, a godine 1883 samo sa 374 litre.

* * *

U Francuskoj u Raune ustrojit će se ratarsko-vinarska škola. Koliko tih škola sve ima Francuska? Znak je da su korisne.

* * *

Francuski patvorači vina, da prevare i Parižki enokemički gabinet koji je na brzu ruku prosudjivao ako su vina naravna ili ne, iz izvadivih tvarih, pridodavaju vinu raznih tvarih, koje po mjeri odgovaraju sasvim izvadivim tvarim u naravnome vinu.

* * *

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U OŽUJKU 1885

MJESTO	Ukupna toplina po C.	Srednja toplina dana	Najviša	Najniža	Vedrih dana	Oblačnih	Kišnih	Slana	Rosa	Vjetar: Sjever	Sjeveroistok	Sjeverozapad	Jug	Jugoistok	Jugozapad	Zapad	Istok	Tišina	Nestalna pravca	Oluje	Krupa (grad)	Led (mraz)	Snieg	Magla	Kojeg je dana bila: najviša toplin.	najniža topl.	Kojeg je dana u mjesecu bila oluja	Množina kiše u milimetrih na četvorni metar
Šibenik	303·8	9·8	14·3	5·0	12	19	11	5	2	18	2	—	9	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	2	31	14	—	7600
Hvar	372·0	12 0	18·6	5·0	8	23	9	—	-	4	3	3	—	4	—	3	11	3	—	2	—	—	1	—	9	7	22 i 25	79·1
Korčula	390·4	12·6	15·6	7·0	11	20	7	—	—	2	3	8	—	9	—	—	3	2	4	2	—	—	—	—	10	13	3 i 13	—
Knin	271·9	8·78	13·8	4·3	12	19	9	3	—	9	—	—	11	—	—	1	2	—	8	—	1	—	1	—	9	13	—	—
Drniš	266·8	8·6	13·6	3·5	18	8	8	4	1	4	—	—	5	6	1	—	—	2	1	1	1	—	1	—	9	14	13	—
Mokrine (Boka)	318·3	10·2	17·0	3·0	14	17	9	3	6	9	2	—	—	12	2	—	—	2	4	—	—	—	—	—	28	15	—	—
Nin	317·8	10·2	18·1	0·9	17	14	9	2	6	1	12	6	3	6	—	2	1	—	—	—	—	—	—	—	9	2	—	—
Obrovac	357·0	11·5	15·0	9	16	15	11	5	3	10	—	—	6	3	—	2	—	10	—	—	—	—	—	—	30	12	—	—
Podgora (Primor)	367·5	11·9	15·0	5·3	17	14	12	—	6	4	2	2	7	3	2	6	—	1	4	1	—	1	—	2	31	14	30	—
Trogir	370·2	12·1	18·5	3·8	6	16	10	—	—	—	1	—	5	1	—	—	5	-	19	—	1	—	—	--	30	13	—	1166

* * *

Pišu nam iz Pokrajine koncem ožujka:

Čitao sam u „N. L.“ što iz „Poučnika“ prenosi: kako neki gosp. tvrdi da Mletčani nisu umeli naše gore!

Nebavim se Mletačkim zgodopisjem i neznam što ono tvrdi o tom poslu; ali znam da sam čuo po kvarnerskim otocim, da je sva gora onih i okolnih otoka prevezena za gorivo u Mletke; da su odonud brodovi dolazili i gospoda naredjivala pak na *facijun* koji je istu goru morao sjeći i vući na brodove.

Znam da sam negdi štio, da kad je u Mletčih gradjena crkva „Della Salute“ da je u temelje udareno preko dva miliuna komada rastovine iz Dalmacije. Znam da sam čitao u jednoj razradi Providora Knina u razpri o mejaših: da mogu seljani travu pasti i grm sječi, al da nemogu debelo dublje, *jer je to za državnu potrebu odredjeno.*

Znam za Povelju gjenerala Foscarini Poljičanom, koji ih hvali, da su sjekli u svojoj *Provinciji* hrastove i mukte u Split vukli, za državne potrebe. Znam da su Mletčići sasjekli silnu goru u Mojanci izmedju Sinja i Dicma, pod izlikom, da se ondi razbojnici kriju.

Mučno je vjerovati, da bi od Mletčana *Foscola* bila učjona u Korčuli zavedena o uzgoju gore; možda je kakva straža uredjena bila, da čuva goru; jer je trebala u Mletcih za gradjenje galija.

Z.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

43. Imadem u mojem voćnjaku jabuku, na kojima se pojavilo, imade već pet godina, nekakove živince, koje obvoji us-hrpice stablo, poput pepelaste stvari, nalik bielom pliesnu; a kad se izgnječi ocrljeni i ruku i stablo. Molim vas kako i s kojem stvai, mogu to izliečiti?

L. V. u S. (Zadar).

Ja sam se riešio mediča, koji mi je bio strašno okužio smokvu mazajuć kamenim uljem (petroleum), pa mnijem da će i vama koristiti.

N. B.

44. Moguli grašak gojiti na njivi, na veliko n. p. kako što se goji pšenica? koja je vrst za tu svrhu najprikladnija?

M. G. u S. (Bihać).

„Grašak“ (pisum) možete gojiti na njivi. Sije se u prolieće i to u travnju, omašno ponajčešće. Ne trpi friški djubar pod sobom, jer onda tjera prenaglo, a i duši ga korov jače. Obično djubri se, u jesen za prolietnu sjetvu. Bolje uspjeva na lagljim zemljam, u kojimi nefali vapna. U prvom razvitku hoće vlage, a kašnje bori se. Ako je prilično vlažno protjera obično u 8 do 12 dana. — Na njivam goje se sljedeće vrsti: *Rani zeleni poljski grašak.* Tjera rano, pa ako je promjenjivo vrieme za cvatnje opari se. Nu izdašan je, i malo koja druga vrst daje zrnja, koliko ova. Kuha se lahko i brzo. 2. *Rani žuti.* Rodi obilno, osobito stručjem. — Tjera i zdrije nešto kašnje od prijašnje vrsti, a i tekom je nešto lošiji. 3. *Veliki žuti grašak.* preporuča se za južaije predjele. Rodi obilno i zrnjem i stručjem. Velika je zrna, dozrieva poznije. 4 *Franceski ili ozimi grašak.* Goji se kao ozima t. j. sije se u jeseni. Obično prezimi, nu ude mu jako prolietni mrazovi, koji ga često unište; s toga je žetva nestalna. Ali blagim proliećem rodi posve obilno. Ima još nekoliko vrsti graška, kao *Ockelov, medenjak, veliki zeleni, mrki, modri* itd., al su svi ovi manje vriedni od navedenih.

45. Udario mi je grom na bajamu, nije ocvala, a još je zelena pod kožom. Koje su posljedice groma? Ima li lieka za moju bajamu?

B. K. u P. (Zadar).

Moguće je, da je bajama još živa, al je sva prilika da će savehnuti. Sve zavisi od toga, dali je mujevna iskra prošla kroz stablo ili je stablo omunjeno. Ako je munjevna iskra prošla kroz stablo onda ili posve ili djelomice umire. Jeli samo umunjena, tad može da preživе, al obično umre tri ili četiri godine kašnje. Raznolično djeluje grom na stabla. Kod nekih stabala neda se opaziti nikakav vidljivi znak, pa ipak umru, kod drugih pomrči i nabrazdi se *cambium* (liko); mnogo put promieni lišće boju itd. Lieka nema!

46. Koji je najprikladniji i u velikoj trgovini najviše rabljen oblik staklenica za biela vina?

R. M. u B. (Kalnik).

Za biela vina rabe se ponajviše visoke staklenice, duga vrata, koje su poznate u svietu pod imenom „staklenice za vina sa Rajne.“ Jame nešto $^3/_4$ litre. Pravljene su od žuto smedja stakla. One su doduše najprikladnije u toliko, u koliko su pristojna oblika i od efekta.

47. Molim vas, kako se goji Kardy, i zašto se uporablja?

J. B. u P. (Imotski).

Kardy ili Karduna ili španjolski artičok (*Cynara cardunculus*) dugoviečna je bilina, koja se goji po prilici isto onako, kao artičok. — Uspjeva na svakoj zemlji, al najbolje na vapnenjačam Uzraste velik tri i četiri put veći od artičoka. Zahvati u okrugu do dva četvorna metra, a izraste do $2^1/_2$ metra. U vrtovim sije se obično svake godine i to na proliеće. — Ne jede se cvietni pupoljak, kao kod artičoka, jer je bez teka i pun oštrica, al se jede lišće, i to hrbat i petlja lista. Kad se primiče zima, onda mu se priveže skupa lišće sa slamnatom gužvom, pa se zagrne zemljom. Za 10 do 20 dana obieli lišće i bude posve meko. Tak se reže, i kuha kao artičoki ili kao sparoge. Osobito je tečno lišće iz sredine. Kod nas podnaša zimu, pa kad se ima više karduna, svako često priveže se nekoliko busova, da pobiele. — Na taj način mogu se imati kardune preko sve zime. U sjevernim stranam težko da bi podniele zime, na otvoreno. Valja jih zagrnuti slamom. Kardune su posve tečno i posve lakomo jestivo.

B. Nova pitanja.

48. Molim bili se dalo navrnuti limun ili naranča na šipak? U koje doba bilo bi najsgodnije navrnuti i na koji način?

M. S. u T. (Pelješac).

49. Daleko sam od grada. nemogu svaki dan imati friška mesa; molim kako bi mogao za 3 do 4 dana uzdržati ga, da se nepokvari, osobito u ljetu?

A. O. H. u H. (Hercegovina).

50. Što je najbolje davati kanarici i mladim, kad se izleže?

A. O. H. u H. (Hercegovina).

51. Naše seljanke u obće drže, da se nesmidu haljine prati o mieni. Imali mjesečina kakova upliva na haljine od platna, kad se peru u lukšiji?

A. O. H. u H. (Hercegovina).

52. Mojem konju ponaraslo na više mjesta po prsinam i na plećih nešto nalik čiru, a veliko kao liešnjak. Reć bi, da ti čiri rastu, a ima jih svakog dana više. Molim vas kakova je ta bolest i kako se lieči?

F. S. u D. (Jajce).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1885.

P. n. č. g. Gučić M. — Čitaonica - Kraljevica — Gršković T. — Kovačić P. — Čitaonica - Karlobag — Orlandini p. V. — Čačić O. M. — Mihotić V.

— Sl. Čitaonici - Spišić i Car N., vaša cienjena predbrojba mirna je do konca lipnja t. g.

— Č. g. J. prof. D. Jelić — Broj 5 i 6 odposlalismo. Zdravo!

— Č. g. G. F. — Mi rabimo vavjek izraze metričke mjere, samo kod starih mjerâ za tekućine, kad neznamo koliko sadržaju po novoj mjeri, rabimo stare izraze obične u mjestu odkud nam se viest javlja.

— Č. g. S. V. — Za hiljadu kilograma krumpira, razdieljenih u 10 vreća à 100 kg. plaća iz Graca do Šibenika 56 for. 98 novč.

— Č. g. Popović G. — Obrnulismo u Vršani.

— Č. g. Haračić O. A. — Broj 5 odposlalismo.

— Č. g. Jedrlinić N. — One brojeve od lanjske godine odposlalismo, a za ostalo biti će to već primili pismen odgovor.

— Č. g. F. A. — Nije naša krivnja. Čitajte pri dnu. Salve!

ERRATA-CORRIGE.

U zadnjem broju s nepomlje popravljača podkrale su se sliedeće krupnije pogreške: U članku „Potr. oplem. stok. u Bosnoj,“ redak 3 ozgor mjesto: *goredotičnom* čitaj: *gonedotičnom.* U „Podlistku“ mjesto: *D. plumaris* čitaj: *D. plumarius.* U članku „Fizika i Kemija“ u 9 redku ozgor mjesto: *na dvaju* čitaj: *na dvoje,* pa mjesto: *staničnim, kvasinovim, ceselnoj,* čitaj: *staničnini, kvasinovini, cecelnoj.* U prvoj „Svaštici,“ 1 redak mjesto: *osobito,* čitaj: *osobiti;* u trećoj, redak prvi mjesto: *spasis,* čitaj: *spasiš;* u petoj, redak 6 mjesto: *može neizblanjeno,* čitaj: *maže neizblanjeno.* U „Tumaču slika“ mjesto: *sučavac* čitaj: *čučavac.* U čl. „Što ćemo ovog mjeseca?“ pod u „Povrtnjaku“ mjesto: *neobširnim,* citaj: *neobičnim;* pod „Na polju“ mjesto: *sjenarniji* citaj: *sjevrniji,* pod „U voćnjaku“ redak 7 mjesto: *vrati* čitaj: *vrsti.* U drugoj „Gosp. Viesti“ mjesto: *Proložen* čitaj: *Prološac,* a u osamnaestoj mjesto: *burane repe* čitaj: *burak repe;* dočim u dvadesetprvoj „G. P.“ mjesto: *napram u prošastoj* čitaj: *napram 7,659,885 kilograma u prošastoj.* U odgovoru na pitanje 41, predzadnji redak mjesto: *tresla vina* čitaj: *treslovina,* a u zadnjem mjesto: *treslavi* čitaj: *treslovi.* U „Otv. Dopisim“ redak 28 odozgor mjesto: *Tiellia* čitaj: *Tilletia.*

Godina IV. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 9

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Svibnja 1885. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Svibnja 1885.

ZAŠTITNE CARINE.

Često nas se pita sa raznih strana, „zašto dandanašnji tolika jagma za zaštitnim carinam, i dali je zaštitna carina po poljodjelca, ratara i gospodara u obće koristna?“

U početu uvadjala se je zaštitna carina, da se obrani koju novu domaću produkciju, od inozemske konkurencije, dok se domaći sinovi u stvari uvježbaju, da budu mogli ostati uz bok inozemcim. Tako se je bila uvela zaštitna carina na trstikov šećer. Naime trstikov šećer, koji se je uvadjao u Evropi podpadao je velikoj carini, da se obrani od konkurencije domaće gojitelje buraka (šećerne repe), odnosno proizvoditelje šećera od buraka. Kašnje se je uvela zaštitna carina na mnoge druge inozemne proizvode, i vavjek pod jednom ili drugom izlikom. U zadnje doba zaštitna carina je postala neka vrst monomanije, da nerečemo političke spekulacije, koja ide na zator ratarstva.

Zaštitnu carinu i dandanašnji nose, kao obranu proti inozemnoj konkurenciji.

Za gospodarske proizvode navadja se, da Rusija pa Amerika i Australija imadu zemljišta posve jeftina, a da su troškovi proizvadjanja takodjer posve jeftini, jer da je ili ručna radnja jeftina, ili da se rabe strojevi, a da se grabežnim mienbenim osnovam, u obće grabežnim gospodarenjem nastoji što moguće više proizvesti.

Proizvodi pak su tako ciene, da svimi troškovi prenosa, mogu se na našim trgovih jeftinije prodavati od domaćih proizvoda. Da se dakle osujeti konkurencija, naime, da naši domaći proizvodi neostanu nerazprodani uvadja se zaštitna carina. Nego u konpleksu zemalja jedne države, uz sveobću zaštitnu carinu, ima uvjek zemalja koje trpe. Zaštitnom carinom isključena je konkurencija, dočim ciena domaćih proizvoda ipak raste. Većina, konsumenti naime, zaštitnom carinom neosiećaju nikakve koristi. Za producente pak, je stvar posve iluzorna, jer se suprostavlja protu zaštitna carina za proizvode, kojimi oni obiluju, i koje su obični izvažati.

U hrdjavih nerodnih godinâ, kad domaći proizvodi nedotiču, pada zaštitna carina na vlastita ledja.

Zaštitnom carinom rastu doduše državni prihodi, pa zagovaratelji zaštitne carine kažu, da čim su veći državni prihodi od zaštitne carine, da je tim manji porez. I to je obmana; iskustvo je dokazalo, da se usljed zaštitne carine, u nijednoj državi nije porez obalio; a konsumenti (potrošitelji) stvari na koju je udarena carina leže u državi, oni su dakle oni, koji de fakto plaćaju carinu, a ne proizvoditelj, jer čim neka stvar plaća više carine, tim je ona skuplja.

Po našem mnienju zaštitna carina, ma koje vrsti ona bila, na štetu je ratarstva, jer najveći kontingent konsumenta daju ratari i jer su oni najjači proizvoditelji surovina na koje se pak udara protu zaštitna carina.

Prvi narodni gospodari razilaze se u mnienju; zaštitna carina imade svojih žestokih neprijateljâ. i možnih protivnika; ali je danas u modi.

Nama su uvjek u glavi rieči, koje je gospodarski savjetnih Hausburg, u njemačkom gospodarskom viećn godine 1878 izrazio: „O stvari ne varajmo se ni za čas. Privolom carine na železo (gvoždje) izpaljen je prvi top, kojim se navještava carinarski rat, pri kojem će, kao vavješt, ratarstvo nositi troškove.“

Kako se pravi mraz na brzu ruku?

(Odgovor na pitanje 33„ G. P.“).

Na toliko načinâ može da se napravi mraz umjetnim postupanjem. Navest ćemo ovdje tri najpoglavitija.

I. *Ohladjujućom smjesom.* Kad kruta tjelesa prelaze u kapljevito stanje, potrebuju stanovitu kolikoću tako zvane sakrivene ili zatajane topline. Raztapamo li kakvu sô u vodi, mješamo li led sa kakvom solju ili raztapamo sô u kiselini, nestaje onda nekoliko topline i smjesa se ohladi. Lučbeno srodstvo pospješuje raztapanje, te onaj dio krutoga tiela koji se raztapa oduzima od ostatka smjese veliku kolikoću toplote, koja bude sakrivena ili promjenjena u rad razstavljanja kruto svezanih čestica; odtud nastaje veliko sniženje toplote.

Evo nekoliko primjerâ ohladjujućih smjesa:

TVARI	Čestí po težinu	Sniženje topline
Natrijeva sulfata ($Na_2 SO_4$ . . .	8	+ 10° do — 17° C.
Solne kiseline (HCl)	5	
Stučena leda ili sniega	2	+ 10° do — 19° C.
Kuhinjske soli (Na Cl)	1	
Natrijeva sulfata	3	+ 10° do — 19° C.
Razvodnjene dušikove kisel. (HNO_3)	2	
Natrijeva sulfata	6	+ 10° do — 26° C.
Amonijeva nitrata ($NH_4 NO_3$) . .	5	
Razvodnjene dušikove kiseline) . .	4	
Natrijeva fosfata ($Na_3 PO_4$) . .	9	+ 10° do — 29° C.
Razvodnjene dušikove kiseline . .	4	
Kalijeva klorida u prahu (KCl) . .	4	+ 10° do — 51° C.
Stučena leda ili sniega	3	
Sniega	1	— 7° do — 51° C.
Razvodnjene sumporne ($H_2 SO_4$) kis.	1	

Često se upotrebljuju ohladjujuće smjese u svakdanjoj praksi. U Parizu prodavaju male sprave po imenu *kućne ledenice* (Glacières des familles) za pravljenje leda u svako doba godine, raztvaranjem natrijeva sulfata u solnoj kiselini (acido cloridrico=acido muriatico). Šest kilograma ove soli, smiešane sa 5 kilograma kiseline dovoljno je, da se dobije 5 do 6 kilograma leda za jedan sat. Sprava (Sl. 18) ima gvozden ili bakren valjkast sud, koji je razdijeljen na četiri koncentrična odjela. U središtni odjel se nalije voda, koju hoćemo da zamrznemo, a u odjel do njega meće se mrazotvorna smjesa, i treće odieljenje se takodjer nalije vodom, a posljednje nabije se vatom, vunom, dlakama, slamom, sienom ili drugom kakvom tvari, koja ima slabu tlopovodnu sposobnost. Da se što više okoristimo smjesom za hladjenje, treba da je polagano sastavljamo. Spravu ne treba dobavljati čak iz Pariza, nego je može i kod nas da napravi svaki vještiji klepar.

II. *Carrè-ovom spravom za smrzavanje vode.* Ta se sprava osniva na hladnoću, koju proizvodi pri izparivanju čipavac (amonijak NH_3),

PODLISTAK.

KLINČIĆ-DIANTHUS.

(Nastavak vidi Br. 8 „Gosp. P.“)

Klinčić imade puno neprijateljâ. Najjači su mu neprijatelji njegovi gojitelji, kad ga ostavljaju preko studenih noći na polju, kad ga preobilno zalievaju, kad ga čine trpit žedju, kad neodkidaju starice, kad drže na dugo cvieće, kad ga sile, da u vis tjera i slična. Nego klinčić broji dugu niz drugih neprijatelja. Od glodjava miševi i kunići, koji glodjaju i njegove slatkaste mladice i njegovo slatkasto korienje. Proti miševim izvrstno djeluju otrovi i stupice ako se dadu uporabiti. U novije vrieme savjetuju proti miševim, ono isto sredstvo, koje se od pamtivieka rabi proti mačkam, spužvu najme. Izreže se spužva na sitne komadiće, pa se pofriga u ulju ili svinjskoj masti. Razbacaju se ovi komadići ondje gdje dolaze miševi. Miševi, jer lakomi na tuste tvari pojedu komadiće pofrigane spužve, a ova jim u želudcu nabubri, pa usljed toga poskapaju.

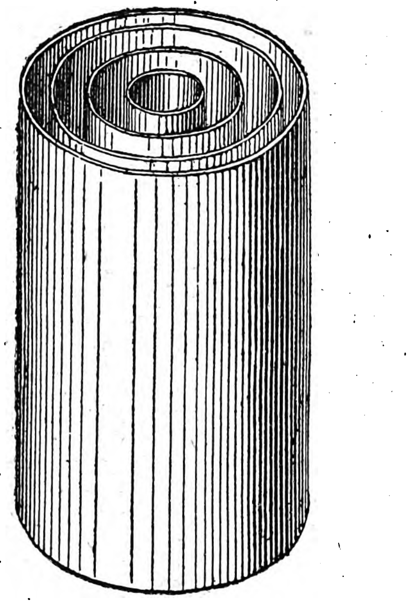
Od kunaca branise, ili da jim se nedopušta pristup do klinčića ili da jih se ubija puškom. Žestok neprijatelj klinčića jeste cor ili tuč (aphis). Proti coru preporuča se kao izvrstno sredstvo prašina od duhana. Buhač u prahu djeluje takodjer uspješno, nu najuspješnije sredstvo jeste ukropina od lišća od patlicana (rajčica). I neke gusjene se jako rado pašu na klinčićih. Tako gusjena glavića (*Dianthoecia*) vrti i hrani se u sjemenim glavicam, kad još nisu dozriele, pa je često uzrokom, da ni zrna sjemena nemoš sakupiti. Još nanašaju puno štete gusjene *Dianthoecia comta, D. cucubali, D. capsincola, D. conspersa.* Ove ili valja sakupljati, ili je bolje kidati napadnute pupolje i izgoriti jih. Tajnocjetnim nametnicam netrpi klinčić ili barem nisu poznate. Gliste neškode klinčiću, nu bolje jih je odstraniti iz lonca.

koji bijaše sgusnut pritiskom. Carrè-ova sprava (Sl. 19) sastoji od dva jaka gvozdena suda koji su spojeni jednom cievju. Posuda *A* je do tri četvrtine napunjena kapljevitom nasićenom raztopinom čipavca, koji je bio sgusnut pri 0° C. Čipavac iz tiha griješ, dočim sud *b* dobro hladiš hladnom vodom. Grijanjem istjeraš čipavac iz raztopine, a on se sgusne netom unutrnji tlak, proizveden naponom istoga čipavčnoga plina, poskoči preko 7 atmosfera u sudu *B* sa dvostrukim stienama. Netom vaskolik amonijak izadje iz raztopine, a to se doznaje po toplomjeru *a*, koji tad bilježi okolo 130° C., položiš sud *A* u kadu *C* sa hladnom vodom.

Vodu što hoćeš da smrzneš uliješ u prazan valjak *D*, što ga udjeneš u prazan prostor *E* suda B. Sada se kapljeviti čipavac namah razpline, pošto voda u isti tren usrkne vaskolik plin a tim u sud *B* na brzo ohladi do ispod ledišta, a u valjku *D* se voda smrzne. Prije nego udjeneš valjak s vodom u prazan prostor suda *B*, ulij u ovaj malo žeste, da se olakoti saobraćaj medju hladnim stienama suda i valjka sa vodom. Taj postupak možeš da opetuješ koliko hoćeš puta i u malo sati napraviti nekoliko kilograma leda s onim istim čipavcem.

U tvornici W. J. Hauck, IV., Kettenbrückengasse 20, u Beču prodaju se podpune sprave po Carrè-u za smrzavanje vode sa pećkom i kadom, s kojima se može napraviti kilogram leda na sat za 120 for. Omanje staklene sprave za pravljenje leda u puno manjoj količi prodaju se u istoj tvornici od 10 do 12 for.

III. *Carrè-ovom spravom u prostoru za razriedjenim vazduhom.* Lesli je pokazao, da se voda može da smrzne brzim izparivanjem. Radi toga treba staviti pod zvono šmrka za razriedjivanje vazduha sud za sgušćenom sumpornom



Slika 18. *Kućna ledenica.*

kiselinom a uzanj drugi sud u komu je vode. Kad se počme razriedjivati vazduh voda će početi sve to brže izparivati; sumporna kiselina će usrkavati, kako je to njezina narav, razvijenu vodenu paru, koliko je se god bude razvijalo, a usljed toga će izparivanje, nakon nekoliko dizanja i spuštanja šmrkova stopala, postati tako naglo, da će se voda u sudu smrznuti. Na osnovi toga Carré je uredio spravu kojom se može u 5 minuta smrznuti voda. U gorispomenutoj tvornici prodaje se takva sprava uz pouku o njezinoj porabi za 110 for. S njom se može u 5 minuta proizvesti smrznuće vode u sudu od 1 1/3 litra.

F. Radić.

Šumarstvo u Dalmaciji *).

Priobćuje **Ferdo Zickmundovsky,** c. kr. zemalj. šum. nadzornik.

Šumarstvo u kraljevini Dalmaciji vidno napreduje, uzprkos mnogobrojnih potežkoća i neprilika, kojimi se isto od nedavna boriti imalo. Danas i u tom pogledu nastaše bolji odnošaji, da je tome u istinu tako, dokazuju medju ostalim i sliedeće činjenice. Kako je poznato, obratila je vlada osobitu skrb, uredjenju bujica po dalmatinskom kršu. te su u tom obziru osobito duž Cikole kraj Sinja jur liepi uspjesi polučeni. Što se pako dalnjih mjera u tom pogledu tiče, to je spomenuti u pogledu radnja, poduzetih oko uredjenja bujica Krmišlja i Drenovčice u Boki kotorskoj sliedeće: U području Krmišlja započete su jur radnje izpod austrijske medje, dočim su i zbog postignuća dozvole za izvedenje slićnih radnja preko medje, na crnogorskoj strani, koje će po osnovi i proračunu c. kr. šumarskog nadzorničtva tražiti trošak od 3000 for., jur podnešeni ministarstvu shodni predlozi.

Za uredjenje bujice Drenovčice, u gornjem području, osnovane su po c. kr. tehnicih radnje troškom od 6,900 for., te bi se te radnje imale dovršiti u razdobju od trijuh godina. Za uredjenje ove bujice u srednjem teku, izradjuje se takodjer već osnova i proračun, a poslje spoznanja svih troškova t. j. onih u gornjem području kao i onih u srednjem teku, biti će sukoristnici i zemlja pozvani, da ustanove prinose, u razmjerju kako to propisuje dotični zakon od 30 lipnja 1884, glasom kojeg imadu 50% troškova podmiriti interesenti i zemlja, 50% pako država.

Da se omogući pako, što prije početak tih za občinu Grbaljsku toli važnih radnja, stavilo je ministarstvo već ove godine za te radnje svotu od 2,200 for, namjestničtvu na razpoloženje, te će se odnosne radnje čim skorije započeti. Osim toga pako nastavljaju se i radnje oko uredjenja bujica Bukovice, Zduš, Vrlika-Zduš, potoka Ravne, Mula kod Kotora, Velje kod Knina itd., u okružjih Kninskom, Sinjskom, Spljetskom, Benkovačkom i Imotskom.

Sadanji godišnji troškovi, oko uredjenja bujica i potoka te pošumljenja goljeti iznašaju 15,000 for.

Toliko u pogledu najprećih ovodišnjih radnja oko uredjenja bujica.

Od stanovite važnosti po šumarstvo u Dalmaciji, jest nadalje netom izdana naredba, po kojoj se dosadanji glavni voćnjak u Siveriću imade zapustiti, jer mu po dosadanjem izkustvu sastav tla nije povoljan za uzgoj voćaka.

Polag iste naredbe nadalje prelazi vrhovna uprava glede gojenja voćarstva u ruke zemaljskog šumarskog nadzornika.

Polag odnosnih namjera, gojiti će se voćarstvo pomoću državnih i občinskih šumarskih organa, na više mjestah u pokrajini, i to u postojećih državnih kao i občinskih razsadnicih u Zadru, Kninu, Kistanjam, Benkovcu, na Kljaćim, u Vrlici i u Sinju, na koja će se mjesta još tekom ovoga proljeća razdieliti i prenieti do 37,000 divljih voćaka, dočim će jedno 2,000 jur oplemenjenih voćaka još i nadalje ostati jednu ili dvie godine u Siveriću, dok dosta narastu i dok se svrši shodno okriope.

Hvalevriedna pripravnost, s kojom su zanimane občine došle u susret namjeram vladinim, opravdava nadu, da će se ovim putem postignuti željeni važni cilj i svrsi shodno razširenje voćarstva u zemlji.

Gori rečenom naredbom zadane su dalmatinskim šumarom opet nove težke zadaće, nu oni će ih ako Bog da u interesu zemlje znat za cielo shodno riešiti, Osobito se važnost podaje u posljednje doba uredjenju šumarsko-redarstvenih odnošaja u zemlji, a naročito utjerivanju kao i prijavljivanju šumskih odšteta, kako nam to medju ostalim i niže sliedeća skrižaljka pokazuje, predočujuć nam jasnu sliku, u pogledu statistike šumskih prekršaja u području kraljevine Dalmacije.

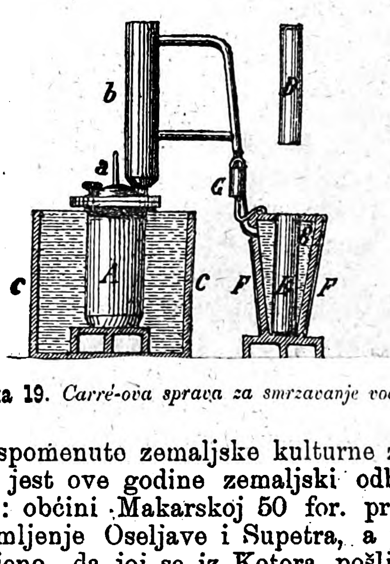
Kazujuć nam činjenicu, da kao što drugud, tako se i u Dalmaciji šumski prekršaji dan na dan umnažaju, akoprem ovdje i tu okolnost u obzir uzeti valja; da se danas znatno bolje na šume pazi no prije desetak godina, te da se već i tim, broj tih prijava umnožiti morao Radi boljeg shvaćanja u skrižaljci iztaknutih podataka, navesti nam je još sliedeće:

Osudjene odštete, utjeraju političke oblasti, odnosno občinska poglavarstva obično sama, nu prosto im je ipak to utjerivanje prema uvidjavnosti i potrebi prepustiti i samim c. kr. poreznim uredom, što je već sama po sebi vrlo važna činjenica. Unišavši novac ide naravno u korist odnosnih občina. Osudjene šumske globe pako, dužni su porezni uredi bezuvjetno utjerati po posebnom nalogu ministarstva. Novac utjeran tim načinom, (naime osudjenih šumskih globa), pripada zemaljskoj kulturnoj zakladi. Zemaljska kulturna zaklada za kraljevinu Dalmaciju imade danas već glavnicu od 95,000 for., te stoji pod upravom zemaljskog odbora. Iz ove se zaklade prije svega daje občinam podpora za šumarsko osoblje i radnje, od godišnjih 5—6,000 for., a glasom posebnog saborskog zaključka od g. 1877., podmirivat će se iz te zaklade još i troškovi oko pošumljenja goljeti šumskih, u iznosu od 6,000 for., tako da će odsele sav prihod rečene zaklade izključivo služiti u šumarske svrhe. Za posliednjih deset godina, unišlo je od šumskih globa poprečno godimice u zemaljsku kulturnu zakladu skoro 8,000 for., dočim se godimice poprečno tek

P R E G L E D
o postupku šumskih prekršaja u desetgodišnjici 1875-1884 u Dalmaciji.

Godina	Ukupni broj razprava vodjenih usljed osvadah ili radi zvaničnog postupanja	Od ovih bilo je: ustupljeno c. kr. kaznenom sudu	od političkih oblastih konačno riešeno	ostalo kod političkih oblastih na razpravu	Razglabanje razprava riešenih od političkih oblastih: nepronadjeni krivci ili zastare	nevini proglašeni	osudjeni su kažnjeni: ukorom	novčanom globom	zatvorom	Ukupno bilo je odsudjeno na: novčane globe for.	n.	zatvor dana	naknade šteta for.	n.	Utjerane globe po c. kr. poreznih uredih for.	n.
1875	1849	72	1055	362	33	354	107	338	223	4521	—	1386	3860	—	1030	48
1876	1507	32	1031	444	28	321	80	441	161	3014	—	539	3392	—	1843	42
1877	1952	46	1586	320	19	350	98	841	300	9636	—	1505	7766	11	3677	58
1878	1914	79	1550	285	6	477	121	843	276	9831	40	956	4900	40	3930	36
1879	2185	77	1590	518	14	347	119	892	218	9175	04	1044	6866	25	2427	79
1880	2562	164	1988	318	6	498	855	909	214	7372	93	902	5578	87	2177	41
1881	3111	48	2120	991	—	598	118	1415		8758	50	479	4773	93	7758	75
1882	4185	152	3293	740	—	890	310	1426		10064	85	406	8179	90	6398	39
1883	4377	462	3311	604	4	802	713	1623	169	13369	60	452	10169	41	8808	35
1884	3951	178	3087	687	68	603	704	1712		18326	06	677	9602	24	12454	71

2,720 prijava šumskog prekršaja prijavilo. — Poprečni godišnji iznos dosudjenih šumskih odšteta iznaša 6,500 for., poprečno se pako po c. kr. poreznih uredih utjeralo na ime dosudjenih globa svota u iznosu od 5.049 for.



Slika 19. *Carré-ova sprava za smrzavanje vode.*

Iz spomenute zemaljske kulturne zaklade, doznačio jest ove godine zemaljski odbor dalmatinski: občini Makarskoj 50 for. pripomoći za pošumljenje Oseljave i Supetra, a pojedno je odredjeno, da joj se iz Kotora pošlje u tu svrhu i 1000 komada borovih biljka. Občini Vrličkoj doznačeno je 200 for. pripomoći za lugarsku službu za ovu godinu. Občini Omiškoj 100 for. pripomoći za lugare, i to za god. 1884 a uz to obećana bi joj i pomoć za god. 1885, ako izkaže čim prije valjano pobiranje šumskih odšteta, a isto tako zatraži zemaljski odbor i od občine Obrovačke, na prošnju za pripomoć plaći lugara, da se prije izkaže što je pobrala od šumskih odšteta. Toliko u pogledu najnovijih zaključaka zemaljskog odbora, glede podieljenja ovogodišnjih podpora iz zemaljske kulturne zaklade, što se pako ostalih zaključaka istog odbora tiče, iztaknuti nam je jošte i zaključak od 28 siečnja t. g. kojim bi upozoreno namjestničtvo na vladajuću strogost gdjekojih poglavara u pogledu zavjeravanja poljara i lugara, jer da bi dovoljno bilo, kad bi izključeni bili samo onakovi, koji su bili osudjeni radi kojeg zločina ili prekršaja iz pohlepe za dobitkom.

Podizanje duda za svilogojstvo.

(Piše **Sv. Lj. Gavrilović**).

(Sliedi vidi broj 8 „Gospodarskog Poučnika“).

Način odgajivanja duda i upotrebe lišća za ishranu svilenih buba još je vrlo nemarljiv i neuputan. Ne mogu propustiti a da ne spomenem i ovde valjani način odgajivanja i klaštrenja duda, koji je opisan i u mojoj knjižici „Podizanje duda i gojenje svilenih buba,“ i da ne uputim na valjano djelo C. Pathe-a Monbeerbaunzucht und Seidenbau II. Auflage Berlin 1865 i da ne naveden dva citata otud, koji najbolje karakterišu nepraktičnu i štetnu upotrebu lista, branje lišća, i liepo prestavljaju racijonalan način odgajivanja duda:

1) U različnim podnebljim preporučuju branje dudovog lišća za odhranu svilenih buba, al

*) Ovaj važni članak pretiskavamo u cjelini iz zagrebačkog „Šumarskog Lista.“ *Ur.*

to nimalo ne valja; s jedne strane zaostavši paprljci, sa svim su na odmet, i zabadava troše sok i snagu drveta na svoju vlastitu ishranu, a drugo što je i sam posao branje lišća daleko teži i zametniji negoli kad se grančica jednim potegom noža odreže, pa se poslje na tenani list bere i skida."

Orezivanje duda nad branjem lista, ima jošt i jednu treću i vrlo znatnu prevagu, koja jako olakšava posao svilogojcu a to je, da se za kišna vlažna vremena, lakše može list na grani osušiti, nego li, sam za se. Treba samo grane zabosti u strehu ili na inom kakvom mjestu gdje ima promahe i list je u času suh, te svilodeljac nije u opasnosti da mokar list svilenim bubama naškodi, oli da ih ostavi da gladuju, dokle se list ne osuši.

2) „Osnovno načelo dobrog odgojivanja dudovog, koje bi i svilogojcu išlo jako na ruku, jeste sljedeće:

Dud treba toliko samo podrezivati, koliko se mora, radi svog pravilnog porasta sasiecati, a svilogojstvo treba tako opet udesiti, da se sav, na ovaj način, od odsiečenih granâ dobijeni list može potrošiti na ishranu svileni buba.

Jače podreživanje duda, ili veće oduzimanje lišća radi ishrane svilenih buba, na posljetku je sa svim škodljivo po porast i po razviće dudovog drveta.

Ja samo mogu sažaljevati što ovaj pametni način dobijanja dudovog lišća za ishranu svilenih buba, nije mogao u praktici dosad da preotme maha tako štetnom otkidanju ili branju lišća.

Što se tiče izbora oblika, u kojem se dudovo drvo podiže, obično je mnogo ređji način podizanje duda u čučavoj formi, i u vidu živice, i ako su mnogo zgodniji za dobijanje listâ. Mnogo se cieni što se dudu uzgaja krošnja mahom vrlo visoko. Istina da se po nekim mjestima baš mora podizati dud visokog oblika, i da se mora krošnja visoko obrazovati na pr. pored javnih drumova itd. — ali opet su za to na svim drugim mjestim, i skoro pod svim drugim okolnostima, čučavi oblici i živicé, takvi načini, koji nisu skopčani ni s velikim izdatcima ni s ogromnim trudom, a nezahtjevaju ni velike umietnosti od strane dudarove.

Gdi se goje *bivoltine* i *trivoltine* (2—3 generacije svilenih buba u jedanput) svaki put (kao u Italiji) ili boljih godina (kao u južnim krajevima Srbije), tu se vrlo koristno prirediivaju *dudove livade* t. j. naročite prostorije, koje se dudovim siemenom zasijavaju, pa se za vrieme gajenja svilenih buba kosom kose, kao i svake livade; i na taj način lišće bez ikakve muke dobija.

No, ovaj način dobijanja lišća može se korisno *upotrebiti samo u prvo vrieme gajenja svilenih buba*. Podizanje takvih livada moguće je samo tamo gdi ima dovoljno i zgodnog prostora zato. Pojedine česti takove livade mora da su u razmaku na način, da se u svakoj pojedinoj dobi, bude moglo imati svježa, mlada, sočna lišća za mlade bube, a kašnje, kad su odrašlije može jim se svako zdravo lišće davati. Da je u odraslijoj dobi čvršći list, potrebito je radi čvrstoće kožuraka. Čim su čvršći kožurci (meurak, bahura), tim je bolja svila, a zato i skupocienija. *(Sliedi).*

BRANA.

Za plugom, prvo i neobhodno potrebito poljsko orudje jeste brana.

Brana, ima dandanašnji sijaset vrstih, sve raznovrstnog sastava, svaka sa svojimi prednostimi. Nije nam opisivati pojedine vrsti, već ćemo jedino napomenuti, da se one diele na težke i lake brane. Za težke brane hoće se 4 ili 6 konja, a za lake 1 ili dva konja.

Niti oblike razne branâ nećemo napominjati, navesti ćemo samo, da imade brana gradjenih samo od železa ili samo od drva, ili od drva i od železa, ili napokon od granja.

Glavno je da vidimo što se sve zahtjeva od jedne dobre brane:

a) Da su šiljci (zubovi) u tolikom razmaku jedan od drugoga, da se za branjanja zemlja medj njimi neustavlja i neugrudvava;

b) Šiljci (zubovi) mora da su zasadjeni na način, da brazde koje prave na površini zemlje budu stale u jednakom razmaku;

c) Da svaki zub pravi samo jednu brazdu. Podništo nesmjedu dva zuba jedan za drugim brazditi po istoj crti;

d) Neka su zubovi i na kostur zasadjeni u jednakom razmaku, i dosta podaleko. Kad su šiljci zadiveni jedan tik drugoga, slabi se preveć kostur, koji jih nosi;

c) Da uz što manje snage, što više izobrana.

Glavna je mana, kod brana ona navedena pod *c)*, naime, da po dva zuba brazde u istoj crti. Toj se mani može doneklen doskočiti ako se brana zapregne za jedan od uglovâ. Al i na taj način, ima uvjek zubova, koji brazde u istoj crti a što gore trpi kostur puno više, nego što kad je zapregnuto kako što valja.

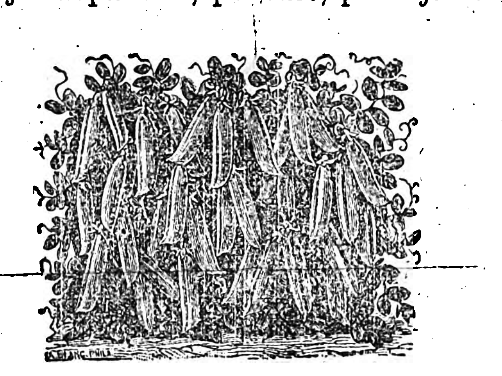
Patvorenje vina.

U novije doba patvorenje vina preuzima sve više i više maha. Po većim gradovim kemičkim iztraživanjem staje se doneklen tom funcuztvu na kraj, ali po manjim gradovim i selim, tjera se taj nepošteni zanat na nevjerojatan način.

Nije nam sada razpravljati o raznim načinim patvorenja, i kako da jim se na kraj stane, već nam je odlučno odbiti nepravedne potvore i navale na znanost.

Većina konsumenta, koja se opari patvorenim vinom, viče na sve grlo, od kad je kemija stavila svoj prst i u vino, odtad nam patvore, ovi učenjaci neuče drugo nego kako će se pačkati, blažena stara vremena, nije se znalo za kemiju, nije bilo paćkara, a pilo se je naravno vino.

Počmimo s kraja. Nije istina, da su se u stara vremena pila izključivo naravna vina, i onda je bilo paćkara i kakovih, i mnogo je ljudih njihovo nerazborito paćkanje glavom platilo, al onda nije bilo znanosti, koja je bila tu pripravna da razočari i da kaže čim i kako je patvoreno. Čita se i danas u listinam, da se je čovjek napio vina, pa umro, pa se je doka-



Slika 20. *Grašak Mac Lean little gem.*

zalo, da je ta smrt potekla s otrovanja usljed nenaravske primjese u vinu.

U Mletcim su fuksinu na hektolitre prodavali za tanganje vina, pa se je to patvorenje tjeralo za dugu niz godinâ, dok nije znanost došla da kaže: *fuksina je otrov!* Kemija nije tu, da laže, niti da uči nešto nepošteno, ona je kao i svaka znanost, uvjek za istinu. Kemija nam kaže, ovo u svojim naravnim sastavinam sastoji iz tog i tog, svaka druga primjesa je nenaravna.

Kemija kaže, čim i u kojoj mjeri je patvoreno. Neće nigda znanstveno izobražen čovjek, da bolje rečemo izučeni vinar, zapaćkati svoje vino, jer on znade da mu se kemičkim iztraživanjem, to u svako doba može dokazati. Sudbeno je dokazano, da u vino paćkaju neizobraženi ljudi, ili znanstveni polutani, koji nepoznadu niti narav, niti svojstva one tvari kojom svoja vina paćkaju.

Na te ljude, imali bi konsumenti dići hajku, a ne na znanost, koja je istina, i koja samo zatim teži, da istinu izloži, a da lažim i patvoram na kraj stane. **J. N. Prato.**

SVAŠTICE.

Zašto se sve rabi tima ili matičnjak (melissa). *a) pravi se čaj.* U tu svrhu uzme se u prste matičnjakova lišća, pa se popari vrielom vodom, onda se prociedi, pa pije mlak ili vruć; *b) matičnjakovo vino.* Na šaku zelena ili suha matičnjakova lišća ulije se 1 litar ili $1\frac{1}{2}$ litar dobra vina. Začepi se dobro staklenica, pa se nakon 24 sata prociedi i posao gotov; *c) proti zeludco bolji, mlitavosti i slabu probavu* rabi se vrlo dobrim uspjehom i čaj i vino od matičnjaka; *d) proti ujedu pčelinjem i na ranam* rabi se vrlo dobrim uspjehom friško matičnjakovo lišće. Iztuče se u tu svrhu u tiesto pa se previje.

Voštana svjetleća se pomast pravi se na sliedeći način. Raztopi se 10 djelova sode u 100 djelova vode, i pridodaje se malo po malo 10 djelovâ voska u komadiće. — Ovo se kuha tako dugo, dok se na površini nepravi više pjena. Za kuhanja pridodade se 100 djelova keštena ugljena u prahu i 100 djelova syrupa od krumpira sa $2\frac{1}{2}$ djela sumporove kiseline. Za pridodavanja mieša se neprestano. Kad je nekud prestalo pjenenje onda se pridodade 100 djelova tuka (ribje masti), dobro se pomješa, pa još toplo lieva u posude, obično škatulje, u koje će se čuvati do uporabe.

Kako solę englezi meso. Sva mudrost sastoji u razsoli, koju englezi prije priprave. Na 6 kilograma obične kuhinske soli uzmu 200 grama salitrovine i 1 kilogram šećera i ovo ukuhaju, dok prestane pjeniti, u 40 kilograma vode. Ovom razsoli sole meso. Meso uzčuva svoju crvenu boju i posve je tečno. Kako se znade, salitrovinom postaje meso tvrdo, žilavo, nu u ovom slučaju djelovanje salitra ublažuje se djelovanjem šećera kojim postaje meso meko.

Zeleni grašak u umok. Uzme se jedrih zelenih mohunja od graška i olušte se. Na svaki četvrt oluštena zrnja dodade se dvie žlice šećera. Metne se sve u posudi na vatri, pak se uz neprestano miešanje kuha, dok se nepopari. Tad se razstru na tankò na pladanj i slabo zasole sa bielom soli u prah stučenom. — Na pladnju ostanu za 12 satih, ako se je poslje-podne pripravljalo onda preko noći. Onda se metnu u čistu staklenicu, koja ostane otvorena za 24 sata. Kroz ovo vrieme napravi se na grašku, kao neka razsol, a ovo je potrebito, da se mogu čuvati zdravi. Sad se dobro začepi staklenica, i po mogućnosti zamaže čep, kakovom smolom. Ove staklenice čuvaju se u piesku. Pri uporabi prokuha se grašak u vodi, pa pripravlja kao zeleni grašak.

Ribi oduzima se neugodni vonj, ako se kuha sa komadčićem kore od kruha, ili ako se u vodi baci komad žerave.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Kućna ledenica slika 10. Tumač ove slike čita se u članku „Kako se pravi led."

Carrè-ova sprava za smrzavanje vode slika 19. I ova slika protumačena je u članku „Kako se pravi led."

Grašak Mac Lean little gem. slika 20. Ova engležka vrst graška uvedena je nedavno na kontinent. Ona se odlikuje nesamo svojom tečnostću ali i svojom velikom rodovitostću. Mac Lean spada izmedju ranijih vrstih. Raste posve nizko, jedva da doraste na 30 centimetara. Goji se kao i naše vrsti. Pošto je nedavno uveden s toga je sjeme Mac Leana još posve skupo. Jedan kilogram stoji 1 forint i 20 novčića i to bez troškova prenosa. Tko je ljubitelj novosti, imao bi gojiti ovu posve tečnu vrst graška.

Što ćemo ovoga mjeseca?

Na polju. Bud se je radi neprestanih kiša radjam zaostalo uprieti je sada što se može i što se nemože. Oranje, brananje, kopanje, okapanje i zagrtanje, to sve dolazi s reda jedno za drugim, i to sve valja pomnjivo izvesti. Osobite pomnje je uložiti okapanju i zagrtanju, da se neoziede biljke, jer je svrha samo izplieviti korov i prorahliti zemlju. Sad se sije kukuruz, proja, bar, sirak, konoplje, lan, suncokret itd. Nadomješta i sadi duhan i kupus. Okopava se rani krumpir. Priredjiva se za prvu košnju livadnih trava i djetelinâ.

U vinogradu. Plievljenje i okapanje kako je ko dospio. Lietos se je radnjam u vinogradu znatno zaostalo, pa se valja brziti. Gdje je lani bilo i zeru nedaće (maće, luga, oidium) valja ljetos odmah sumporiti. Najbolje se sumpori sumporačom, najbolji sumpor je sumpor Floristella ili Romagna, a sumpor najbolje djeluje, ako se sumpori za suha vremena i kad sunce sjaje. Do malo pojavit će se zavijače, sakupljati valja odmah i kukce i cigare, inače kašnje više štete.

U podrumu. Neigraj se oko vina, kad je loza u punom tjeranju, onda nevalja dirat u vino. Nastoj da se toplina u podrumu naglo nemienja.

U voćnjaku. Tamani gamad, razriešaj navrtke, plievi izboje i mlazi.

U vrtlu. Zalievanje daje najviše truda. Sadi se još pasulj, osmugalj, spanjak, cvjetaču, korabu. Okopa se rani krumpir, pasulj, grašak, ločiku. Plievi korov, takljaj pasulj i grašak takljaš. Sadi patlicane, zasadjene plievi, a porasle uštipavaj.

U cvietnjaku. Ili se sije cvieće s reda, ili se dorasli razsad presadjuje. Navrću se ruže. Prolietno cvieće ili je u punoj cvatnji ili je ocvalo.

U kući. Valjana gazdarica je zaposlena, da priredi, osnaži i spremi zimsku sukneninu, po tom da spremi za prihranjivanje povrća i voća u umoku, kvasini ili razsoli za zimu. Gazda daje snažiti orudje, popravlja krovove, zidove i slična.

U staji. Nadzirati je blago pomnjivo, da se neprenajede zelenom krmom, jer onda nadam gotov. Štaja neka je čista, i neka blagu neuzfali svježa zraka i zdrave vode. Sad se pojavlja najviše kužnih bolestih. Sad gospodar razpolaže sa najviše mlieka. Ono što je previše, i što se neda upotrebiti u gospodarstvu, neka napravi sir i neka otuče maslac. Maslo i sir je u svako doba živ novac. Strižu se ovce.

U pčelinjaku. Rojenje i povećavanje košnicâ, daje najviše brige. Pazi da ti mladi rojevi neodlitaju.

Na djubrištu. Prekapaj djubar i polievaj ga osokom, posipaj ga vapnom, kredom i sličnim, da čipavnati plinovi neizhlapljivaju. Zelenom travom, koju dobivaš plievljenjem, pa s odpadcim iz kućanstva priredi miešanac djubar.

Gospodarske Viesti.

U Kaštelim, Imotskoj, okolici Šibenskoj i Zadarskoj pojavila se je ljetoš zavijača na nevjerojatan način. Kaštelanci mažu lišće i mladice maslinovim uljem, a takove zavijača nenapada. Zavijača namazana uljem poskapa u ¼ časa. Uljem braniti se od zavijača i skupocieno je i nesavjetno, a pod svaki način i po lozu štetno.

* * *

Česte kiše od Blagoviesti, uzrokom su, da su u Imotskoj krajini posvema zaostali poljskim radnjam. Svi su vinogradi neuzkopani, a kukuruz brzorod nezasijan, dočim se je drugih godina po Jurjevu oralo za kasni kukuruz. Još leži velika voda na našem polju.

* * *

Već se je počelo mrmljat na zavijače, a na skoro će na skorovače itd. Ove iste komedije opetuju se svake godine, a niko nema volje, da se lati sakupljanja kukaca i cigara, pa da jih gori.

* * *

Primili smo zahvalnostću od samog spisatelja gosp. F. Z. Kesterčaneka urednika „Šumarskog Lista“ itd., knjižicu naslovom: „*Kpitanju šumarske obuke u Hrvatskoj.*“ Knjižica je svojim sadržanjem doisto zanimiva.

* * *

„*Feuille Vinicole de la Gironde*“ pripoviеda, da je prizivno sudište u Gaillac (Tara) dosudilo sliedeće kazne za one, koji umjetno tangaju vino, i to: 100 franaka globe vlastniku, koji obojadiše vino; 20 franaka globe mirodijaru koji prodade boju za tanganje vina; 300 franaka globe i 15 dana tamnice tvorničaru, koji gradi, razpačava i hvali takove boje. — Umjetno bojadisano vino, biti će prekapljeno na korist bolnicâ.

* * *

Na izložbi u Anversi biti će do 2000 francuskih izložitelja, od kojih preko 200 za vino.

* * *

Prvog tromjeseca t g. uvelo se je u Italiji 84,356 hektolitara vina više od lani, a izvezlo se je 572,102 hektolitra manje od lani.

* * *

„*Le Moniteur vinicole*“ u jednom dugom članku navadja što se je sve do danas prokušalo proti filokseri, pa kaže da je mjernik M. Pazio-Murand punih dvadeset godina iztraživao, što najradje jede filoksera. Ona najvoli suhe orahe, pa suhi sir, suhe žuko-slatke držke i pruće od loze. — Od sira najmiliji joj je Camenbert, pa Roquefort sir; nevoli Brie sir.

* * *

God. 1884 uvelo se je u Norvežkoj 14,726 kvintalâ (metričkih centih) vina. Iz statističkih podataka opaža se, da se u Norvežkoj sve manje vina uvadja, jer je god. 1881 bilo uvedeno 16,405 kvintala.

* * *

U Danskoj pije se godimice sve više vina. Danci najvole slatkasta vina i crna vina.

* * *

Na izložbi u Budapešti bilo je prijavljeno do 1 travnja svega 8500 izložiteljâ. Od tog broja pada 1445 izložiteljâ na Hrvatsku, a 1296 na Budapest. — Po tom vidi se da Magjarska slabo sudjeluje vlastitoj izložbi.

* * *

Neće se obdržavati u Zagrebu vinski sajam, kako je bilo objavljeno, jer se je prijavio malen broj sudjelovaca.

* * *

Women's silk culture assotiation“ tražila je od vlade u Washingtonu 15,000 dolara pripomoći, da uzmogne nastaviti svoj rad, oko uzdizanja svilarstva. Lani je pri razprodanju kožuraka morala obustaviti posao, s nestašice novca. Vidi se da svilarstvo u Americi nemože da poprimi.

* * *

U Biarritzu u Francuskoj održavat će se počam 1 listopada, medjunarodni sastanak.

* * *

Za prvih 6 mjesecih godine 1884 utjerala je Italija za duhan (monopol) 83,445,493 talijans. lira. Troškovi iznosili su samo 21,335,187 tal. lira; po tom je država iz monopola duhana imala 62,110,306 tal. lira čista dohoda.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

48. *Molim bili se dalo navrnuti limun ili naranča na šipak? U koje doba bilo bi najsgodnije navrnuti i na koji način?*

M. S. u T. (*Pelješac*).

Čin u sebi dade se izvesti, okuliranjem, t. j. navrćanjem na oko. Mnogi su to već opetovano pokušali, neki se fale da jim je uspjelo, ali mi dvojimo jako. Iz opetovanih kušnja mogli bi uztvrditi, da je tlapnja svaka tvrdnja, da takav navrtak može uspjeti.

49. *Daleko sam od grada. nemogu svaki dan imati friška mesa; molim kako bi mogao za 3 do 4 dana uzdržati ga, da se nepokvari, osobito u ljetu?*

A. O. H. u H. (*Hercegovina*).

Komade mesa od 1 do 2 kilograma, moći ćete uzčuvati za 6 do 8 dana, ako jih dobro pospete brašnom, ili, još bolje, ako jih posve zatrpate u brašno. Mjesto da se pospe meso brašnom, može se posuti sa pepelom, ili ga zatrpati u pepelu (lugu).

50. *Što je najbolje davati kanarici i mladim, kad se izleže?*

A. O. H. u H. (*Hercegovina*).

Najbolje jim je davati ličinkâ, upljuvakâ ili gusjenâ. Doduše veći dio gojitelja, daje jim za legla ukuhana žumanca od jaja i lišća od cirkvenice (gominjač).

51. *Naše seljanke u obće drže, da se nesmidu haljine prati o mieni. Imali mjesečina kakova upliva na haljine od platna, kad se peru u luksiji?*

A. O. H. u H. (*Hercegovina*).

Nema nikakova upliva, i to je jedna od toliko presuda, koje zalibože živu još danas u narodu, i u koje narod vjeruje.

52. *Mojem konju ponaraslo na više mjesta po prsinam i na plećih nešto nalik čiru, a veliko kao liešnjak. Reć bi, da ti čiri rastu, a ima jih svakog dana više. Molim vas kakova je ta bolest i kako se lieči?*

F. S. u D. (*Jajce*).

Sva je prilika da vam konj boluje na crvotoču, u takovu slučaju najbolje je, da se strogo držite zdravstveno živinarskih propisa t. j. da date ubiti konja i da mu tielo izgorite. Ova bolest pojavlja se na konjim pokvarene krvi ili se razprostire priliepčivostću od crvotočnih konja ili takovih, koji boluju po sakagiji. Te otekline znadu ponarasti koliko orah, pa omekšaju i izvale, a iz rana curi gnjoj. Ako vam je težko žrtvovati crvotočna konja, da prepriečite svako dalje razprostiranje bolesti, a vi se dajte onda pod svaki način u ruke vješta živinara, neka vam ga on lieči. On će prevezati te otekline dok omekšaju i progorit će jih modrom galicom ili paklenim kamenom; pa će pripisati kakovu pomast za te otekline; n. pr. pomast od žive ili od bljuvaćeg srieša. Svakako, ako otekline brojem obiluju, onda je najbolje latiti se sredstva, kojeg smo vam odmah izpočetka posavjetovali, naime, smaknuti konja i izgoriti mu tielo, pa onda dobro izprati i razkužiti štaju.

B. Nova pitanja.

53. *Pita me neki francuz za hrvatsko ime šibljika, poznatoga u francuzkoj pod imenom* houx, *latinski:* Ilex sequifolium, *po Šuleku hrvatski:* „česmina.“ *Rado bi znati dali nosi drugo ime u Dalmaciji, i dali ga tamo ima, zatim, dali mu seljaci pripisuju kakova osobita svojstva napose, pogledom na liečenje ljudsko?*

M. K. u Z. (*Zagreb.*

54. *Izvolite mi javiti, kako se može rogata marva od metilja izliečiti?*

M. B. C. u B. (*Bosna*).

55. *Molim vas izvolite me podučiti, koja je vrst kunaca najbolja; kako se goje kunci; čim se najradje i najlaglje odhranjivaju, i dali se izplaća odgajati kunce?*

L. G. pod Velebitom.

56. *Nakupujem svake godine puno vune, al mi je uvjek zanoveti da ju izpredem. Želio bi kupiti jednu umjetnu kudelju, t. j. stroj koji prede vunu. Molim vas dakle, da mi naznačite, koliko ima vrsti takovih umjetnih kudelja, koliko može jedna takova kudelja izpresti za uru radnje, koja joj je ciena i odkud se nabavlja?*

M. G. u T. (Trogir).

57. *Pokušalo se je namazati listove maslinovim uljem, pa dojedna zavijača, koja bi se dirnula, poskapala bi u tili čas. Jeli dobro i savjetno mazati mladice i lišće uljem? Moželi škoditi grozdju, odnosno lozi?*

P. Š. u S. (*Kaštela*).

58. *Izvolite me podučiti o načinu, kako se najbolje tove telići, da jim bude meso tečnije?*

J. G. u S. (*Cetina*).

59. *Ima nekoliko godina da gojim rotkvice (ravanelli), pa mi nebudu onako okrugli, kao što jih vidjam na prodaju u gradovih. Još mi je jedna mana, da kadšto i nezametne se u zemlji rotkvica, a već protjera stabljika, procvate i usjemeni se.*

J. B. u P. (*Imotska*).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1885.

P. n. č. g. Maričić J. ž. — Mirković M. — Muškardin D. — Raimondi k. J. — Franasović A. — Nedić O. B. Pučić A.

— Č. g. Zobundija M. i Čitaonica u Lokve — Vaša cienjena predbrojba mirna je do konca lipnja t. g.

— Č. g. Soković S. — Platili smo na vaše nefrankirano novčano pismo 30 novč. ili 10 po sto. Vaše pismo nam je nerazumivo. Zašto niste na vrieme javili promienu prebivališta? Pišite Čajničkoj obćini, da nam pošalje 3 for. na podmiru računa.

— Č. g. D.r J. Štambnk — Brojeve 12, 13, 15 i 20 od lanjske godine odposlalismo.

— Č. g. Sabioncello M. — Isto broj 4 od lanjske god.

— Č. g. Rački D. — Obrnuli smo po nalogu.

— Č. g. Gjebić O. I. — Broj 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15, 22, 23, 24 od lanjske godine, i brojeve 1, 2, 3, 4 od ove godine odposlalismo Vam. Molimo Vas unaprjed reklamirajte odmah svaki pojedini broj koji Vam ne prispije redovito. Srdačan odzdrav!

— Č. g. V. N. — Još o Božiću, na parobrodu, obećali ste nam onaj članak, kojeg do danas nismo primili. — Molimo Vas nezaboravite nas. I drugu gospodu koja su nam obećala pripomoći, molimo da nas se sjete.

— Č. g. B. S. — Nije moguće.

— Č. g. M. G. — Po svoj prilici koncem srpnja. — Neznamo za stalno.

U ZADRU 1885. Brzotiskom „Narodnoga Lista“

Godina IV. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 10.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrštbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI
Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Svibnja 1885. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Svibnja 1885.

Važnost uporabe mlieka.

Već davno javno se ispovieda da su nam oranice izjalovile, jer da su ljetine pale gotovo na ništa.

Priznaje se, da je toj jalovosti njiva uzrokom nerazborito gospodarenje s jedne strane, a s druge strane nestašica djubra.

Dokazali smo kakav je naš djubar, a i takovog se u tako maloj mjeri rabi, da nam samo draži zemlju, bez da ju siti.

Umjetnom djubru počelo se je stopro u najnovije doba ponešto put krčiti, al mu se neshvaća korist, i predočuje se skup.

Stalo se je podizati stočarstvo. Nu većina, žalibože neshvaća, da se ne ide za tim samo, da nam blago bude ljepše, al zatim da nam bude u svakom obziru koristnije.

Neide se niti zatim, da se uzgaja jakih teglećih volova ili brzogojnih tovljenikâ, već da se blagom priskoči u pomoć propalu ratarstvu.

Uz blago ima se umanjiti gojitba zrnatog, trgovačkog i obrtničkog bilja, a povećati gojitba krmnog bilja.

Tim će se s jedne strane štediti njive, a s druge dobivat će se hrane za blago, odnosno djubra za njive.

Nego uz djubar, blago nam daje i drugi prihod, mlieko naime.

Kako se je dosad cienilo kod nas mlieko, i kako se je mliekom baratalo?

Pokriti domaću potrebu bilo je sva briga, a ostalo neka ide, kako hoće. Pravilo se je malo sira, poništa maslaca, a dosta je tog iskvarenog mlieka svršavalo na djubrište.

Mlieko nesmatra se više, kao nekakav nuzgredni proizvod; ono je obzirom na cielokupne prihode margovojstva jedan od glavnih prihoda, koji gospodar mora da računa. Nije mliekarstvo u obće, a sirarstvo i maslarstvo napose kakav specialitet jednog ili drugog gospodara, ono je u sklopu, kako smo već rekli, jedan od glavnih prihoda marvogojstva.

Kao što je dandanašnji marvogojstvo neodpustiv faktor cielokupnog gospodarstva, tako je mliekarstvo najglavniji faktor cielokupnog marvogojstva.

Mlieko, može da se unovči na različit način.

Najjednostavniji i najbolji način unovčivanja jeste razprodaja mlieka, što može, da bude jedino u blizini ovećih gradovâ.

Mnogi prave sir i maslo, i to ili za domaću porabu, i ono nešto što se može razprodati u okolici, ili paki sir svietske trgovine. Surutku, koja preostaje upotrebljavaju za krmad.

Ima jih koji vade samo maslo iz mlieka; pa to obrano mlieko rabe za tovljenje blaga.

Oni, koji daju mlieko u zakup da si prištede zanoveti, nečine najbolje, jer mora da ga dadu u bezcienu, da se uzmogne okoristiti zakupitelj.

Najbolje je udruživat se u mliekarska družtva. Ako su ovakova družtva dobro i pošteno rukovodjena, unovčuje gospodar najskuplje njegovo mlieko.

Koji je od navedenih načina unovčivanja mlieka po gospodara najkoristniji nemože se reći; o tom odlučuju mjestne okolnosti, pa kojem načinu unovčivanja, da se priljubi odlučit će njegova vlastita razboritost.

Pri izravnoj razprodaji mlieka, kako to biva kraj ovećih mjestija, unovči se svaki pojedini litar mlieka su 8 do 16 novčića.

Pri pravljenju sira i masla na kući, unovčuje se svaki litar po 6 do 9 novčića. Na to odlučuju takodjer mjestne okolnosti, i vrst i dobrota proizvodâ mlieka.

Pri upotrebljivanju mlieka za tovljenje nemože se točno označiti za koliko se unovči svaki pojedini litar mlieka, jer pri tom odlučuje pasmina i dali se tovi odojčad ili odrasle svinje. Najgore se unovči mlieko, kad ga se prodaje u zakup, biva jedva da ostane litra po 4 ili 6 novčića.

U mliekarnicâ i mliekarskih družtva, sudeć iz dosadanjeg izkustva, dade se unovčiti svaki pojedini litar po 8 do 10 novčića, i to čisto od svakog potroška.

Mi pri zaključku preporučamo svim gospodarom, da se udruže, i zasnuju mliekarska družtva. Da i samo za 1 novčić skuplje unovče svaki litar mlieka, na stotine i stoline litara što izmuzu iz krava u godini danâ iznaša više desetača.

Podizanje duda za svilogojstvo.

(Piše **Sv. Lj. Gavrilović**).

(Sliedi vidi broj 9 „Gospodarskog Poučnika“).

U mnogim knjigama o svilarstvu, a i inače kod svilogojitelja postoji poremno mišljenje, i velika se nepravda čini crnomu dudu, kada se tvrdi da se crni dud nemože upotrebljavati na ishranu svilenih buba, pa čak, često, i tako daleko s time tjeraju, da dokazuju, kako je lišće crnog duda sa svim škodljivo. Svakako, lišće je od bielog duda, naročito od jalovog muškog i mladog mnogo mekše i sočnije i za ishranu buba u prvo vrieme hranjenja vrlo dobro, ali isto tako, lišće od mladih crnih dudova nije odveć čvrsto; a poslje svilene ga bube vrlo pohlepno jedu, naročito pri kraju gojenja i onda kada je zbog dugotrajnog kišnog vremena, list od bielog duda mnogo sočan i vodnikav. One kao da su nekim instinktom pri tom upućene, i kao da znaju, da ih lišće crnog duda u to vrieme može da sačuva od bolesti takozvane razpredavice.

Po Peligotu (C. Pathe itd.) razpredavica t. j. ova nemoć svilenih buba, da opredu sebi čahuru, i ako se pretvore u pravilnu lutku,

PODLISTAK.

Pečurke.

Pečurke su tako lakomo jelo, da mnogi prave izlete po šumah da jih se naberu, pa jer nevješti pitomoj vrsti beru otrovne.

Toliki su već takovu lakomost glavom platili; a mnogi premda lakomi na pečurke, od straha da se neotruju, gledaju jih, zubi jim se vodne, a nebi jih takli za krezovo blago.

Hoće se posve malo vještine, da se razabere pitoma od otrovne pečurke; al to nije sadekarce naš posao.

Mi hoćemo da dokažemo, kako je posve lahko gojiti pitome pečurke, i kako jih može **svak na kući imati.**

Pečurka uspjeva na otvorenom zraku i po konobam.

Najvažnije da uspiju, jeste prirediti jim postelju. One najbolje uspjevaju na magarećem djubru, ili na djubru od mazaka. Nemali ovog djubra, onda se rabi konjski djubar, koji je tim bolji čim ima manje slame (od stelje) u njemu.

Napravi se stog od rečenog djubra visok za 1 metar, sabije se dobro, nakon 10 dana prebaci se, pa opet sabije. Ovo sabijanje i premetanje je potrebito, da se djubar upali.

Sad se uobliče lije. Donji kraj takove lije ima 60 centimetara, a gornji 10 do 20 centimetara, tako da kad bi se u prorezu gledalo naliči stupu od piramide. Trusje od pečurke zasije se kad je u djubru toplina od 30 do 35 stupnjeva Celsiusa. Trusje se kupuje, ili se na staru djubrištu uzme matičnjak t. j *mycelium* **ove pečurke.**

Na liji zasije se nešto trusja i matičnjaka po površini, a drugo se metne u luknje, koje se naprave kolčićem.

Osam do dvanaest dana kašnje opažava se, da se kroz djubar razastire, kao neka biela tkanina, to je znak, da je sjetva uspjela.

Nekoliko dana pozatim pospe se lija (djubar) sitnom zemljom, koju se lopatom sabije dobro.

Svako 5 ili 6 dana zaliju se lije mlakom vodom, pa odmah izvale pečurke. — Ovakovo pečurište traje dugo, no obično za pô godine mogu se svakog trećeg ili 4 dana pobirati mlade pečurke. Pri branju pečuraka hoće se nešto pomnje, da se neozledi *mycelium*, valja jih rezati na kratki držak. Isto tako preporuče se ostaviti po koju pečurku da ona razaspe trusje.

dolazi od hrdjavog dudovog lišća — ako je isti odveć vodnikav i nema u sebi dovoljno natronovih soli ili ugljeno-kiselog natrona, onda svilena buba nemože da se uprede i propada. Pred upredanjem svilena buba ispusti od sebe, prljavu tečnost, koja sadržuje u sebi mokraćne kiseline, a po tom i naskoro ispušta i drugu bistriju tečnost, koja je rastvor od 1·5% ugljeno-kiselog natrona u vodi. Prevlaka svilenog konca sastoji se iz gumo-kiselog kreča i ona mora biti, pred upredanjem svilene bube u njenome tielu rastvorena. A gumu održava dotle u rastvoru ugljo-kiseli natron, dobijen iz hrane, koji u početku upredanja svilenih buba iz tiela odvaja, i na taj način posao upredanja pravilno otpočne i dovrši.

Protiv ovog zla Pathe predlaže hranjenje svilenih buba u posljednjoj periodi sa lišćem, koje je poškropljeno s vrlo žitkim razsoli (od kuhinjske soli. Drugi su predlagali, da se dudovo drvo zalieva sa razsoli (od kuhinjske soli) ili djubrenjem zemlje sa kakvim djubretom bogatim na fosfornoj kiselini.

No sve to ili može da bude opasno, ili je skupo, ili nije ni ostvarljivo, naročito onda, kada je razslabljenju sokova i vodljikavosti lišća, neposredni uzrok dugotrajno močvarno vrieme.

U lišću matorih dudovih drveta, a naročito od crnih dudova imamo mnogo bolji i praktičniji liek od gornjeg zla. Nisu ni točna ta mienja u tom pogledu; nikakva uporedna kemijska analiza lišća od bielog i od crnog duda to nedokazuje. Ali kad uzmemo: *a)* da je kretanje soka kod mladih drveta i kod bielih dudova življe, no kod matorih drveta i crnih dudova, te da kod posljednjih mnogo manje i redje može nastupiti raslabljenje soka, a mnogo sporije može razriedjen sok doprieti do u lišće; *b)* da je čitav anatomički sklop, a naročito spoljnih po kožica lista od crnoga duda mnogo tvrdji i da mnogo više staničevnih (celulosnih), pa i mineralnih materija sadržavati mora; onda je jasno, daje i sasvim opravdano pravilo, da u posljednjoj periodi, valja hraniti svilene bube isključivo lišćem matorih crnih dudovah.

Bar ja sam izveo takov zaključak, pošto nisam mogao drugčije sebi objasniti ovaj primjer: jedne godine kad se desilo močvarno vrieme pri upredanju, imao sam mnogo buba, koje su rasturile svilu i nisu se mogle upresti, a druge godine pod istim okolnostima, imao sam samo nekoliko (a i to se ima pripisati drugim uzrocima) takvih svilenih buba; razlika je bila ta, što su prve godine svilene bube hranjene lišćem bielog duda, a druge godine, lišćem crnoga duda.

Kako da dobiješ dobrog razsada od jagoda.

Malo koje voće ima toliko iskrenih ljubitelja, koliko jagode, pa jih mnogi zanemarivaju s razloga što jim razsad neuspjeva. Al kakav razsad rabe oni za razplodjivanje, rabe razsad iz plazih. Odrežu plaz, pa zasade razsad, koji se je na njem naseo, a neopaze, da takav razsad ima ili malo žila, ili da su mu izprekidane, pa da će podleći ljetnoj žegi.

U mjesecu srpnju protjera množina plazih, na kojih se nasedne razsad; odrežu se ove plazi, i od njih svaki pojedini razsad. Pribere se razsad jači i slabiji, izčisti se od suha ili prelomljena lišća, pa zasadi u razsadnik svaki osebice.

Jači razsad t. j. takav, koji imade više žila, sadi se još u jesen, a slabiji ostane u razsadniku do proljeća, pa se onda sadi.

Razsadnik priredi se negdje u hladištu, izkopa se duboko zemlja, na sitno izdropi i podjubri miešancem.

Poravna se površina pa se po čitavoj površini pospe sloj pieska za 2 do 3 centimetra. U ovom piesku ili prstom ili kolčićem sade se jagode za 12 do 15 centimetara u razmaku. Kad je sve ovako ovršeno zalije se obilno. — Nastane li kišno vrieme, onda netreba zalievati, niti se inače brinuti za razsad, nu nastane li suho vrieme, onda valja pokriti razsadnik granjem, da nesavehne, pa ga svako često zalievati. Granje, kojim se razsad pokrije, valja odstraniti svake večeri, jer bi inače razsad pregnjio. Nakon par dana nasedne se po koja žilica, a za 2 ili 3 nedjelje razsad je posvema razvio korienje, te se može presadjivati na opredieljeno mjesto.

Mnogi običavaju metodično uštipavati žile od jagoda, to nije absolutno nuždno, a može se činiti u onom slučaju, kad je presad krepak, a žile duge.

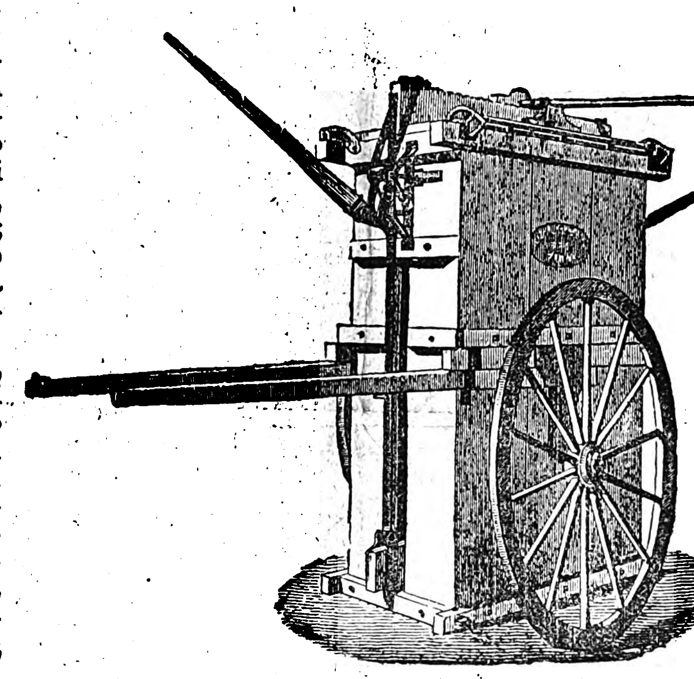
Ako se uštipavaju cvietovi sa svimi držki, onda se uskori tjeranje plazih. Tjeranje plazih uskori se takodjer, ako se često zalieva, ili bolje rečeno ako se škrope jagode za suha sparna vremena.

Kad se ima malo razsada od stanovite vrsti, recimo plemenite vrsti jagoda mogu se razploditi na brzo pomoću lonacâ. Tik starijih jagoda zakopa se do razi zemlje nekoliko lonacâ, koji se ispune dobrim miešancem. Plaz na koju se je nasela mlada jagoda metne se preko lonca, tako da izboj stoji uprav u sried lonca. Tu se nabrzo ukorieni i dobro razvije. Tad se odreže plaz desno i lievo, izvadi lonac iz zemlje pa prenaša gdje se želi zasaditi na novo, jer se jagoda, dade izvaditi iz lonca čitavim hljebom.

Kukuruz (Zea Mais).

Sad, kad se je mjestimice još pod sjetvom, a mjestimice već zasijao kukuruz, neće biti s gorega nekoja prosboriti o kukuruzu.

Kod nas diele se kukuruzi na kasne i na brzorode, potanje neopisuje se nijedna vrst. — Veći dio gospodara voli gojiti kasne kukuruze, ne rad drugog, al jer prividno obilnije rode. Od kasnih kukuruza, goji se domaći i turski kukuruz velika klipa, pa štajerski i amerikanski Od brzoroda goji se ponajviše *cinquantin*, koji je ali već izrodio t. j. nedozrieva više brzo,



Slika 21. *Tisk za sieno, slamu, konoplje itd.*

niti onako liepim zrnjem, kako iz prvine, kad se je uveo, jer mu se nije nigda sjeme izmienilo. U novije doba uvedeno je nešto brzoroda *quarantino*, *pignoletto* i *macckienchio pignoletto*.

Nastojanjem vlade zasijano je za kušnju dosta amerikanskog kukuruza, i to neke nove vrsti, koja tjera po više vlatih s puta; a koja je prokušana od gospod. Baruna Gundulića u Gružu, i dala je najpovoljnijih rezultata.

Zadnjih pet godina uvedeno je i nekoliko vrstih jedaćeg kukurunza, t. j. malog kukuruza, koji se u zelenom stanju jede ili se priredjuje u umoku ili u octu.

Ima kukuruz, koji se ne goji radi zrnja, već se kosi vlatje za krmu.

Ranije vrsti kukuruza t. j. brzorode, dozrievaju u 60, 80, 100 do 120 dana, kasnije vrsti dozrievaju u 150, 180, do 200 dana.

Ranije vrsti uspjevaju najbolje u južnih predjelih, gdje ljetna toplina brzo raste i gdje suše preko ljeta nefali. Kasnije vrsti su za sjevrnije predjele, gdje ljeto obiluje kišam.

Kukuruz uspjeva na svim zemljam, bile one čvrste ili lahke naravi. U južnijim toplijim predjelim uspjeva bolje na čvršćim, debelim zemljam, jer se takove polaglje suše, i uzdrže preko ljeta više vlage u sebi. Na sjevrnijim stranam uspjeva bolje kukuruz na lahkim tankim zemljam, jer se takove laglje i brže suše.

Premda uspjeva i na posve mršavim zemljam, ipak najbolje rodi na onakovim zemljam, koje imadu u sebi puno priugotovljene hrane (rudnih solih).

Najbolje uspjeva na krčevinam, pa za djetelinam, al se obično goji za žitaricam. I po kukuruzu uspjeva dobro žitarica.

Uz obilno djubrenje može se od godine na godinu na istoj njivi gojiti, i još uvjek dobro **uspjeva, nu taj način jednostrane gojitbe** na istome komadu zemlje nemože se preporučiti, jer se zemlja izmori.

Čim se obilnije djubri, tim kukuruz obilnije rodi.

Djubri se obično stajskim djubrom, al mu prija izvrstno umjetni djubar pepeo, koštano brašno, guano itd.

I uz najobilniju gnjojitbu težko da će poleći.

Sije se od 15 travnja, pa do 15 lipnja. Najviše pod *konac* travnja i prvom petnaestinom svibnja. U južnim predjelim ranije, u sjevrnijim kasnije, al nigda prije, neg što prestane bojazan poznih mrazovâ.

U južnih predjelih gdje vladaju velike suše uspjeva najbolje i najsigurnije kukuruz brzorod, a isto tako i u sjevernih predjelih, gdje nije prem toplo, a gdje obiluje vlagom.

Kod nas sije se kukuruz ponajviše omašno, al to nije dobro, jer se razsipava bez koristi puno sjemena, i jer svaka pojedina biljka nedobije jednaki prostor.

Najbolje je sijati u redove, i to, strojem ili rukom po špagu. Izkriža se špagom izbranano zemljište pa na svako razkrižje zasade se 3 do 4 zrna. Kašnje proriede se na dvi biljke. Razmak redova je izmedju 50 i 80 centimetara, obično 60, a biljka od biljke u redu 35 do 40 centimetara. Kad je kukuruz zasijan u redove, onda se dade okopati (zagrtati) ogrnjačem.

Na ovakav način zasijan kukuruz, dobije svaka pojedina biljka 0·2 do 0·4 četvorna metra prostora.

Na hektar zemljišta računa se pô hektolitra sjemena ili 30 do 35 kilograma; razumjeva se, ako se sije u redove. Ako se okori zemlja prije neg kukuruz proklica, onda se prebrana lakom branom da se kora izmrvi.

Kad poraste za pedalj onda se okopa prvi put i to nešto za 5 centimetara duboko, i to u svrhu, da se utamani korov (drač, trava).

Drugi put okopava se na 10 do 12 centimetara duboko, kad je ponaraslo za 30 centimetara. Ima jih, koji okopavaju kukuruz čah 4 puta, al to nije baš potreba, kad se okopa dva puta dosta je.

Nešto prije neg što izvale klipovi i perjanice zagrne se kukuruz, da bude imao više oslona, i da se prorahli zemlja; jer još onda protjera kukuruz iz stabaljke novih žila, koje sisaju hranu iz gornjih slojeva zemlje. Neki zagrnu kukuruz još jedanput t. j. po cvatnji, kad su se klipovi oplodili, ali to drugo zagrtanje premda je koristno, nije baš nuždno.

Kukuruz najviše trpi po kasnim mrazovim. Grčice (*melolontha vulgaris*) i iglice (*agrtotes segetis*) nanašaju puno štete ogrizavajuć žile i kličice dok je još mlad. Ostali neprijatelji ude mu manje.

Kila (*Ustilago Maydis*) pojavlja se jako često na klipove, vlaće i lišće, nu nenanaša velike štete nego jedino u slučaju, ako se kukuruz za više godina izasebice goji na istoj zemlji. Nu gospodar može se riešiti kile, ako izluži sjeme u raztopini od modre galice.

Brzorodi kukuruz dozrieva u kolovozu, kasnje vrsti u rujnu i listopadu. Na nekim mjestim sbog velike vlage, a malo topline nemože kukuruz da dozrije, pospješit će se zdrienje za 14 dana, ako se ogoli zrnje, t. j. ako se prvrne natrag lišće, koje pokriva zrnje.

Kliplje bere se ili rukom ili nožem, a isto tako lišće sa klipova odstranjuje se ili rukom ili nožem ili strojem (u novije vrieme).

Sa hektara zemljišta pobere se (požanje) 40 do 100 hektolitara klipova, iz kojih se izrulja 20 do 65 hektolitara zrnja. Poprieko računa se 30 hektolitara zrnja po hektaru, a u posve povoljnih okolnosti 100 hektolitara, obično brzorod daje nešto manje zrnja od kasnog, ali je sigurniji prihod, a razlika je posve mala. Vlatje pokosi se sa hektara 3 do 6 hiljada kilograma.

Oranje na težkih zemlja.

Kao težke zemlje, označivaju se svê one zemlje, počam od pjeskovite ilovače, pa sve do žilave gnjilače, t. j. zemlje koje u sebi nose zakopano cielo blago rudnih, hranivih tvari, al koje blago je u njimi još neraztvoreno, te za hranu i probav bilja neupodobljeno.

Ovakove zemlje, hoće da budu skosnute s mrtvila hoće da se uzdrmaju, e da naćmu svoje zalihe.

I obično je, da čim su zemlje čvršće, žilavije naravi, tim su one opornije; **hoće se više**

rada oko njih, dok one privole otvoriti svoje zalihe na korist i hranu bilja. Hoće se dakle osobitih sredstava, i uztrajnog nastojanja da se privole. Kao jedno od najboljih od najuspješnijih sredstava jeste oranje.

Da oranje bude uspješnije i blagodatnije djelovalo, valja bit na čistu o širini i dubljini brazda.

Iskustvom je dokazano, da čim je uža brazda za oranja, da se tim dublje skosne mekota, da se ona bolje prevrće, mieša i mrvi. A isto tako iskustvom je dokazano, da čim se bolje i više mrvi, drobi i mieša mekota, da se tim ona teže sligava; po tom ostaje za duže vremena rahla i vazdušninam pristupna.

Doduše usljed pljuskavice (nagle kiše), pa djelovanjem sunca i obilnih rosa, može površina zemlje, da okori ali pod tom korom, je zemlja još uvjek prhka i rahla; a nastala kora dade se izmrviti jednim jednostavnim brananjem.

Težka zemlja na široke brazde izorana posve lahko okori se na novo, jer u unutarnjosti zemlja nije izmrvljena, voda koja usljed kiše prodre unutri nemože, da izhlapi, pa se takova mokra zemlja naliči tiestu, te je čvršća i žilavija, no što je bila pred oranjem. Ona nemože da upija toplinu, a vazdušnine težko u nju prodiru, a nemogu nikako da djeluju.

Gospodari ovakovih zemalja, ako hoće prave koristi od tih zemalja imati, i prave blagodati oranja viditi, nebi smjeli pod nijedan način orati šire od 8 do 12 centimetara.

Primjetit će se, da za težke gnjilače, osobito ako su otvrdile nije moći niti zabrazditi za 8 centimetara, da se hoće brazda barem od 15 centimetara. Doduše to je doneklen istina, ali izvede li se orba u pravom zemanu, prije dakle neg se zemlja okori, onda je brazda od 8 centimetara moguća, a u najgorem slučaju može površina zemlje pred oranjem ponešto oljuštiti.

Primjetit će se, da je oranje na uske brazde preveć zanovetno, te da oranju nebi bilo nigda kraja. To je doduše doneklen istina al samo doneklen: jer premda se širokim brazdam prije doizore, izmori se blago težkim i napornim natezanjem na nevjerojatan način. Hoće se dakle više tegleće snage. Oranje na uzke brazde sa dva vola teče posve lahko, dočim na široke brazde jedva dotiču četiri vola, i oni se na nevjerojatan način natežu.

Blagodati oranja na uzke brazde nisu samo one, koje smo naveli, al usljed oranja na uzke brazde sve druge radnje, kao n. pr. branjanje, okopavanje, zagrtanje, dadu se puno laglje izvesti a mnoge druge radnje odpadaju posvema

Sve ustrojne tvari, koje mi uvadjamo u zemlju u svrhu, da ju podjubrimo, te da njezinu produktivnu snagu povisimo, ostaju u čvrstim sabitim zemljam neraztvorene ili posve malo djelatne, dočim u izdrobljenim, izmrvljenim, zemljam, djelovanjem vazdušnina nastane gnjenje raztvorba; te ne samo što se one kao takove upodobe za hranu bilja, ali podupiru rastvorbu sastavinâ zemlje, tvoridbu rudnih soli, koje su po obstanak i razvoj bilja neobhodno potrebite.

Naše oranice gnjoje se obično nakon 6 godina, a često i nakon osam; po tom pet godina raste bilje na njima, bez da je podjubreno bilo. Ako je zemlja rahla, izmrvljena nastavit će se djelovanjem vazdušnina raztvorba teže raztvorivih ustrojnih tvarih, te će iz te nove tvorbe bilje crpiti uvjek nešto koristi; a moći će takodjer laglje razprostirati na dublje i šire svoje žile, te iz većeg objema zemlje crpiti hranu za svoj razvitak.

U čvrstim, žilavim zemljam vazdušnine neimadu pristupa, pa raztvorbe ustrojnih tvarih nema, a na takovoj zemlji bilje teže razprostire svoje žile. *(Sliedi).*

SVAŠTICE.

Sol i pepeo za rotkvice. I u sried ljeta švak bi rado jeo rotkvicâ, al su netečne, drvenaste ili prazne, pa se nemile. Francuzi znadu gojit rotkvice na način, da su i u sried ljeta sočne i tečne, kao u prolieće. Priredi se lija, koja nije bila davno zadjubrena. Napravi nekoliko brazdica od 5 do 7 centimetara duboke, i zaspijih su nešto posve raztrošena djubra od dropa ili od lišća, a ozgor razaspi za 1 centimetar debljine pepela (luga) od drva ili kuhinjske soli. Francuzi rabe kuhinjsku sol, al uspjevaju isto tako dobro, ako se pospe pepelom. Na pepeo ili sol zasiju se rotkvice na plitko, pa se zagrnu rečenim djubrom i svake večeri zalievaju sa slanom vodom t. j. vodom u kojoj je raztopljeno nešto soli. Ako se siju rotkvice svako 14 dana, imajih se preko svega ljeta.

Kako se okriepljuju voćke ljeti. Izkopa se na polovicu izmedju kraja krošnje i debla zemlja za 30 centimetara duboka, a 30 do 50 centimetara široko, pa se u ovu jamu ulije razvodnjene osoke ili razblaženih ljudskih izmetina. Ovaj se posao opetuje svakog mjeseca, pa se voćka okriepi na nevjerojatan način.

Da lukovnice od zumbula, zelenkada i t. d. nepregnjiju. Često se dogodi, da zasadjene lukovnice rečena cvieća u zemlji pregnjiju, a osobito kad se goje u lonce. Zapriečit će se to gnjijenje, ako se pred sadnjom namoče za 8 sati u razsoli. Razsol se pravi iz $^1/_4$ kilograma soli i 1 litre vode. Poslje neg su se lukovnice namočile u razsoli valja jih prosušiti na suncu ili tik peći.

Uši na blagu. Marva dok je još mlada trpi po ušim na nevjerojatan način. Gospodar će riešiti blago te gamadi, ako ga nekoliko puta namaže smjesom od dva diela lanena ulja i 1 dio kamena ulja (petroleum).

Djubar za cvieće. Danas se goji puno cvieća visoko rastućeg u posve male lonce. Iz te zemlje nemože cvieće dobiti potrebitu hranu, jer malo zemlje ima. Mora se hrana umjetno dodavati zalievanjem. Kao najbolja hrana, koja podpuno odgovara svim potrebam cvieća jeste smjesa: iz 1 grama salitro kisela vapna, $^1/_4$ gr. pepelikove salitrovine, $^1/_4$ grama fosforno kisela kalia, $^1/_4$ grama gorke soli, i 1 centigram fosforno kiselog željeznog kisa.

Proti gamadi na voćka, osobito proti côru (tuču, aphis) rabi se vrlo dobrim uspjehom sliedeća smiesa. Napravi se jaka lukšija. (Ukuha se pepela u vodi). Na svaku 10 litara lukšije dolije se $^1/_4$ litre karbolne kiseline (kupuje se u mirodijarnâ i ljekarnâ), pa se ovim škropi okužene voćke, ili se maže mladice i lišće.



Slika 22. *Žuti ovas (Avena flavescens).*

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Tisk za tiskanje siena, slame, konoplja, itd. predočuje nam slika 21 na strani 38. Ovaj tisk je na kola, pa se dade lahko prenašati; gradjen je čvrsto, kako su čvrsto gradjeni svi strojevi iz tvornice A. Calzonia iz Bologne. Ciena je ovakome tisku 345 forinta. — Teži 810 kilograma, a prostor za tiskanje je 1·15 metra + 0·65 + 0·65 metra t. j. prostor u dužini ima 1 metar 15 centimetara, u visini 65 centimetarâ, i u širini 65 centimetara, a to je i veličina gromade iztiskanâ siena. Na ovome tisku su tri radnika, u 10 satih radnje, dade se iztiskati 40 do 50 kvintala (metričkih centa = 100 kg.) krmiva. Svaki iztiskani komad je od veličine, koju smo naveli za prostor za tiskanje, a teži napram vrsti krmiva 80 do 110 kilograma. Stiskanjem siena na ovome tisku imadu se sliedeće prednosti: *a)* Umanji se za $^2/_3$ objem krmiva, a tim se prištedi na prostoru; *b)* Može se stroj izvesti na polje, a tim se dade na kolo s puta natovariti više krmiva, a negubi se sieno, jer istiskano neodpada iz kola; *c)* bilje uzčuva svoj miomiris, ostane svježe i hranivlje a ne postara, jer zrak nepromahuje krozanj; *d)* Neodpada iz siena lišće i zrnje, a oni sačinjavaju najhranivji dio; *e)* Sieno iztiskano promokne težko, pa nije prilike da se upali. Vrienje u njemu je tiho i postepeno, pa s toga uzčuva iztiskano sieno dobar tek; *f)* U slučaju vatre iztiskano sieno teže se upaljuje, a i laglje ga je spasiti u takovu slučaju; *g)* neprimješavaju se sienu razne nečisti.

Žuti ovas (*avena flavescens*) predočuje nam slika 22 na strani 39. Žuti ovas je jedna od onih livadnih travâ, koje uspjevaju na svakome zemljištu. Nu i ona ipak najvoli vapnenasto tlo. Žuti ovas raste posve brzo, i dosta visoko. — Daje posve tečno i sočno sieno, a blago ga rado jede toli u suhom koli u zelenom stanju. Sije se ranim proliećem, pa se kašnje sam razplodjuje. Za hektar zemljišta računa se 30 kilograma čista sjemena. Nu nesije se nigda sam, već obično uvjek u sklopu s drugim livadnim biljem. Na kilogram prodaje se sjeme po forint i 80 novčića, a na 100 kilograma po 150 for.

Gospodarske Viesti.

Zavijača se na sve strane sve više pojavlja, a vinogradari gledaju prekrštenih rukuh, kako jim vinograde kvare. Zavijaču neda se utamaniti nego sakupljanjem. Maslinovo ulje, koje su u Kaštelim rabili proti zavijači, pravi velike štete na lozi. — Uljem omazano lišće i mladice progore.

***

Pišu nam iz Mokrinâ na 1. t. m. Danas bilo je kod nas gusta grada, koji je otuko mal da ne sve mladike.

***

Dne 5 t. m. pod večer s neverom ozdol palo je guste krupe. Otukla je mjestimice dobrano, nego srećom padala je pomješana kišom.

***

Pišu nam iz Mravincâ: Dne 10 travnja pala je gusta krupa. Sve je zabielilo bilo naokolo, kao da je nedjelju dana snieg meo. Nu, jer kišom pomješana ne nanjela štete. Dosad prikazuje se ljetina dobra, dapače obilna. Bolesti nema, niti zavijače. I žitija dobro. Krupa nije nit u Splitskom polju štete naniela; ali ljetos s istočne strane Splita, gdje je lani krupa otukla, nije baš loza urodila, a osim toga zavijača čini nevjerojatne štete.

***

U občini Sašina prodato je 300 hrastovih stabala za 6517 for.; u Našicah 1115 hrastovih stabala za 36,000 for.; u Varaždinu 666 hrast. stabala procjenjenih 3115 for. 80 nov.; u Mekušje 200 kom. hrast. stab. procjenih 2500 for.; u Mokrice 1000 kom. hrast. stabala procjenjenih 11500 for.; u Fužina 13353 kom. jelovih stabala, 6100 bukovih i 200 smrekovih stabala procienjenih 11761 for.

***

Izim tvornice štapova baruna Aluscha u Breganih, ustrojio je tvornicu štapova Barun Pistory u Hudibitku kraj Zagreba. Kako „Šumarski List" opažava rečbi da sbog tih tvornicâ seljaci harače šume.

***

U Svaljžanih u Srbiji zasadjeno je ljetos 80,000 šljiva.

***

Srbija izložila je na izložbi u Anversi sbirku raznih domaćih proizvoda. Tamo je odputovao i izaslanik J. Novaković.

***

U Českoj zasadjeno je ljetos 2,771,765 šumskih stabala, a zasijano je 274 kilograma sjemena od šumskog drveća.

***

Od 1 do 20 srpnja t. g. natjecat će se u Pesaro u Itali mali parni strojevi.

***

U Budapešti od 20 do 30 svibnja biti će izloženo 2012 glava ovacâ. — Još na nijednoj izložbi nije se vidjelo toliko ovacâ.

***

Ona nagrada, od 1000 zlatnih dukatâ, koju je bilo obećalo naše ministarstvo onome, koji bude znao denaturalizirati sol na način da se bude mogla rabiti u marvogojstvu, al da se nebude mogla izčistiti i rabiti u druge svrhe, nije bilo nikome podieljena. A bilo je ipak 163 natjecatelja, koji su mislili da su iznašli sredstvo denaturalizacije soli.

***

Današnjem broju priložen je poziv knjižara*) W. Fricka iz Beča na predbrojbu na knjigu „Kultur und Beschreibung der Amerikanischen Weintrauben, mit beson. Rücks auf. d. dem europäischen Weinbau drohenden Gefahren" od A. Baruna Babo i T. Rümplera.

*) Za neke predbrojnike nisu pozivi dotekli.

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U TRAVNJU 1885

MJESTO	Ukupna toplina po C.	Srednja toplina dana	Najviša	Najniža	Vedrih dana	Oblačnih	Kišnih	Slana	Rosa	Vjetar: Sjever	Sjeveroistok	Sjeverozapad	Jug	Jugoistok	Jugozapad	Zapad	Istok	Tišina	Nestalna pravca	Oluje	Krupa (grad)	Led (mraz)	Snieg	Magla	Kojeg je dana bila: najviša toplin.	najniža topl.	Kojeg je dana u mjesecu bila oluja	Množina kiše u milimetrih na četvorni metar
Šibenik	402·6	13·4	18·0	9·3	16	14	12	—	7	4	1	2	11	3	—	3	—	—	3	2	1	—	—	—	25	10	8, 9	2800
Hvar	450·0	15 0	18·9	12·1	6	24	15	—		1	2	1	2	7	—	2	11	4	—	2	—	—	—	—	29	4	8, 12	993
Korčula	479·5	15·9	19·3	12·2	10	20	10	—	4	—	2	3	—	11	-	—	5	6	3	3	—	—	—	1	28	14	2, 9, 29	—
Knin	392·0	13·0	17·6	7·0	14	16	13	—	—	1	-	—	13	2	—	5	1	2	6	—	1	—	-	—	28	4	—	—
Drniš	382·7	12·7	19·0	8 6	18	12	12	—	4	1	—	—	5	2	—	—	—	1	—	—	1	—	1	—	28	13	—	—
Mokrine (Boka) .	361·7	12·0	20·0	5·0	13	17	15	—	8	4	—	—	4	14	-	1	—	3	4	2	3	—	—	4	28	14	7, 9	—
Nin	415·5	13 3	19·0	9·9	13	17	9	—	8	1	3	4	4	9	2	4	1	—	2	—	—	—	—	—	28	9	—	—
Obrovac	442·5	14·7	18·0	12 0	12	18	13	4	2	—	2	2	10	—	—	2	3	11	—	1	1	—	—	—	24	5	10	—
Podgora (Primorje)	444·5	14·8	17·7	10·5	12	18	18	—	3	—	—	1	10	6	-	6	—		6	3	2	—	-	4	29	9	7, 8, 29	—
Trogir	446·6	14·8	23·5	10·2	7	23	15	-	4	—	—	3	3	—	1	2	3	—	21	2	1	-	-	—	27	14	29, 30	1350
Smokvica (Korčula)	387·0	12·9	17·3	9·0	12	18	11	—	1	—	1	4	—	21	2	1	2	—	—	1	—	—	—	2	27	9	8	—
Sale	467·3	15·5	20·5	13·0	12	18	7	—	2	—	4	2	10	2	-	2	—	10	—	1	1	—	—	-	29	4	7	—
Vrhgorac	411·0	13·7	20·7	7·9	5	25	16	—	—	-	2	-	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	3	28	4	—	2145

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

7. Što vi sudite od Eldenovih pušnica? Gdje je moći dobiti potanji opis od istih ili nacrt ili kalup?

(*B. P. u D. T. Bosna*).

Te Eldenove pušnice ni nama, ni nijednom od suradnikâ nisu poznate. Zapitali smo obavjesti uredništvu „Hopfenzeitung," nu, i oni nam javljaju, da za takove pušnice nisu nigda čuli.

53. Pita me neki francuz za hrvatsko ime šibljika, poznatoga u francuzkoj pod imenom: houx, *latinski:* Ilex aequifolium, *po Šuleku hrvatski:* „česmina." *Rado bi znati dali nosi drugo ime u Dalmaciji, i dali ga tamo ima, zatim, dali mu seljaci pripisuju kakova osobita svojstva napose, pogledom na liečenje ljudsko?*

M. K. u Z. (Zagreb.

Ima zove narod *Ilex aequifolium* ponajviše „*česmina*," a samo mjestimice „*česvina*." U koliko je nama poznato narod teše iz česmine najradje držala, jer je čvrsto drvo, i rabi ga za gorivo. Nije nam poznato, da bi se česmini igdje pripisivalo kakovo svojstvo, a poništo ljećivo svojstvo. Nu dostavi li se sa koje strane koja viest objelodanit ćemo ju.

54. Izvolite mi javiti, kako se može rogata marva od metilja izliečiti?

M. B. C. u B. (Bosna).

Metilj se pojavlja najčešće za vlažnih godinâ, kad se blago paše po vlažnim pašnjacim i kad se hrani blatavim sienom. Valja najprije odstraniti uzroke. Ako je bolest jako napredovala liečenje malo koristi. Proti metilju najbolja je kaša od *idjirota, peljena, borovice, čadje, pepelike, zelene galice, kuhinske soli, plievi i krupice.* Od svake od ovih stvarih uzme se jednaki dio, izmješa se sve skupa, pa daje metiljavu blagu. Obširnije o „metilju" čitajte na strani 44 „Gosp. Poučnika" godine 1884, i to odgovor na pitanje 44.

55. Molim vas izvolite me podučiti, koja je vrst kunaca najbolja; kako se goje kunci; čim se najradje i najlaglje odhranjivaju, i dali se izplaća odgajati kunce?

L. G. pod Velebitom.

Najpre ćemo vas upozoriti, da je većdavno tiskano u knjigam, „kako se goje kunci," pa takovu knjigu možeto dobiti preko knjižara F. Županа u Zagrebu ili one G. Neuberga u Križevcu, Neubergova knjižara drži eskluzivno knjige gospodarskog sadržaja. Sad na stvar. Najbolji su kunci engležke pasmine. Dlakom naliče zecovim, a izrastu posve velike. Gojitba kunaca je posao posve jednostavan. Priredi jim se u avliji kućica od drva, pa se tu drže. Valja samo paziti, du neproruju zid izpod temelja pa da nepobjegnu. Razplodjivaju se sami, nu gospodar valja da pazi pri tom na dvoje: *a)* Da se ne pare u bližem rodu, jer onda okržljave i poskapaju; *b)* kad se kunica ima da okuni (t. j. izleže kuniće) valja odstraniti mužkiće, jer inače nastane pokolj mladih. Najlaglje se odhranjivaju zelinam, a zeliue osobito slak i druge trave jedu najradje. Na gospodarstvu gdje imade dosta zelinâ, osobito travâ, gojitba kunaca izplaća se, a isto tako po zavodim, gdje se obiluje kuhinskim odpadcim.

57. Pokušalo se je namazati listove maslinovim uljem, pa dojedna zavijača, koja bi se dirnula, poskapala bi u tili čas. Jeli dobro i savjetno mazati mladiče i lišće uljem? Moželi škoditi groždju, odnosno lozi?

P. Š. u S. (Kaštela).

Istina je da poskapaju zavijače koje se dodirnu maslinova ulja, ali puno više trpi loza koja je uljem namazana, kako će te dosad biti sami izkušali, i kako smo vam mi odmah javili. Kad se mladice i lišće namaže maslinovim uljem, za prva dva ili tri dana neopažava se nikakav hrdjav učinak, nu 5 ili 6 dana kašnje počme lišće crniti, dok djelovanjem sunčane topline nepocrni, kao izgoreno. Kušnje izvedene na Pokušalištu Ratarskog Tečaja u Šibeniku nisu mogle dati ljepšeg dokaza. Na jednoj lozi 5 mladica je sasvim propalo, na 3 su vrhovi kao izgoreni, a sve namazano lišće protrpjelo je više ili manje. Sa namazane loze je ovogodišnji rod izgubljen. Proti zavijačam najbolje, najsigurnije i najuspješnije sredstvo jeste sakupljanje kukaca i cigara, u koje su ugnjezdeni.

58. Izvolite me podučiti o načinu, kako se najbolje tove teliči, da jim bude meso tečnije?

J. G. u S. (Cetina).

Teliči tove se ili: a) *mliekom,* b) *mliekom uz primješaj druge hrane.* Samim mliekom utovljeni teliči su najtečniji, nu to je i najskuplji način. Ako je krava dobra dojilja, pušta se da tele do 5 ili 6 nedjelje po telenju izsisa svakog dana sve mlieko u 4 ili 5 puta. Kašnje t. j. od 6 do 1z nedjelje majčino mlieko nedotiče, a isto tako nedotiče majčino mlieko, ako je krava slaba dojilja. U takovu slučaju, uz majku, priuči se tele jednoj drugoj kravi, i mlieko od dvaju krava doteć će posve, te će se tele u 10, 12 ili 15 nedjelja posve utoviti. Za ovakav način tovljenja glavno je da se uz kravu majku, priuči još koja druga krava, da doji tudje tele. Drugi način tovljenja t. j. sa mliekom uz primješaj druge hrane, jeste mnogo jeftiniji i priručniji. Do 4 ili 6 nedjelje hrani se (tovi se) tele mliekom. (Obično dotiče majčino mlieko). Od 4 ili 6 nedjelje unaprjed dobiva tele jedan, dva, ili tri put na dan židku kašu od mlake vode i zobena brašna, ili lanena brašna, izkuhanih krumpira, ili izkuhane repe, ili poparene plievi, ili krupice od graška itd. Tele tovljeno mliekom dobiva na dan od 4 do 10 litara mlieka, razumjeva se iz početka manje, a čim starije sve više. Po velikim gradovim dolaze u mesnici teliči od 160 kilograma, koji imadu jedva 10 nedjelja, a koji su bili hranjeni jedino sa mliekom. Dokazano je da od 10 kilograma mlieka bude tele za 1 kilogram teže. Tele u trećoj nedjelji primajuć na dan 8 kilograma stopro omuzena mlieka i $1\frac{1}{2}$ kilogram vrhnja (škorupa) priraste u istoj nedjelji za $11\frac{1}{2}$ kilograma. Pri tovljenju teladi nevalja svaki čas mienjati hranu, osobito ne ako se uz mlieko tove sa jednom od gorinavedenih kaša, jer jim udi, pa zaostanu.

59. Ima nekoliko godina da gojim rotkvice (ravanelli), pa mi nebudu onako okrugli, kao što jih vidjam na prodaju u gradovih. Još mi je jedna mana, da kadšto i nezametne se u zemlji rotkvica, a već protjera stabljika, procvate i usjemeni se.

J. B. u P. (Imotska).

Što vam rotkvice neizrastu okrugle, to je odtud, jer sjeme zasijano, nije bilo od okrugle vrsti. Rotkvica imade okrugla, jajasta i dugoljasta oblika, a boje biele, žute, rumene, crveno-biele ljubičaste itd. Rotkvica ljubi prhu gnjojnu zemlju, dosta vlažnu, al ne pretoplu. Ako postoje prvi uvjeti rotkvica se razvije za 4 ili 7 nedjelja, u protivnom slučaju nabubri i postane u nutri prazna i žilava. Jeli zasijana u pretoplu položaju, a uzfali hrane i vlage, onda tjera odmah u stabaljku. Hoće da se osjemeni. Borba za obstanak.

B. Nova pitanja.

60. Molim izvolite me podučiti kako se pravi svajčarski sir?

M. Š. u K. (Hrvatska).

61. Koja je boja najbolja za ličenje podova, t. j. da se nehvata podplata, a da se lašti?

M. Š. u K. (Hrvatska).

62. Molim vas, na jednome ručnom mlatilu, koliko bi mogli klasja izmlatiti dva čovjeka za 8 sati radnje? *S. M. u M. (Tiesno).*

63. Odkud i uz koju cienu mogao bi nabaviti sbirku najobičnijih ruda? *M. R. (Vis).*

64. Kako se priredjivaju i čuvaju biline i zareznici za sbirku? *M. R. (Vis).*

65. Kako se balsamiraju veće životinje? — Kako čuvaju ribe? *M. R. (Vis).*

66. Zecovi nam prave strašna kvara po usjevih, a lisice nam po bielom danu silaze u selo i kradu kokoši; molimo vas savjetujte nam kako da se riešimo tih štetonosnih životinja, koje se ničesa neplaše, a proti kojimi nemožemo pušku rabiti? *A. L. u M. (Boka).*

67. Molim vas odkud bi mogao nabaviti knjigu na taljanskom ili hrvatskom jeziku, koja se bavi načinom tangarenja (mašćenja) suknenih i prtenih tkanina? *G. G. u M. (Brač).*

68. Odkud da nabavim krosna na paru, i uz koju cienu. Koliko jedna takova krosna, mogu da odku u dan radnje? *G. G. u M. (Brač).*

69. Kako se grade voštene svieće?

J. P. u M. (Brač).

70. Molim vas odkud da nabavim knjigu, koja se bavi domaćim liečenjem? *J. P. u M. (Brač).*

71. Usijao sam zobi i kukuruza, al mi te usjeve neka vrst crvâ jede, i tim veliku štetu nanašaju. Molim vas, koji je uzrok da ti crvi jedu usjev, i kako bi se isti dali utamaniti?

B. B. u B. (Bosna).

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1885.

Č. gos. Radunić J. — Šarić eff. M. — Zuvičić P. — Kurajica K.

— Č. g. Martinović kan. A. Vaša cienjena predbrojba mirna je do konca lipnja 1886.

— Č. g. Matić B. - Osojnik. Primilismo, al nismo objavili, jer je padalo za prošlu godinu. *Macić* (Valeriana officinalis), dade se izkorienit neprestanim plievljenjem, jer se iznori, pa nema snage više da tjera. I krčenje će vam puno pomoći, ako pri tom pomnjivo budete sakupljali žilice i gomolje. Da ste zdravo.

— Č. J. P. - Milna. Vaše drugo i šesto pitanje ne zašjeca u našu struku. Pozlaćivanje valja učiti kod zlatara, a isto tako ličenje, kod bojadisara. Na vašo peto pitanje neodgovaramo javno, jer za vas nema praktične svrhe, pošto je kod nas za šećernu repu prevruće i presuho. Ako želite baš naučiti kako se pravi šećer iz šećerne repe, onda si uzmite na ruku kakovu „Technologiju," ali se hoće obširna pretečna znanja da se uzmogne stvar shvaćati; ili pak, odputujte u Česku, do kakove sladorane, da se tamo praktički uvježbate kako se pravi šećer iz šećerne repe. Za čudo nam je, da vas nevidimo izmedju naših predbrojnikà!

— Č. g. G. G. - Milna. Onakovih novinà nema — „L'Enciclopedico," koji izlazi u Mletcih, kažu nam, da stoji godišnje 12 taljanskih lira. Ni Vas nema izmedjn naših predbrojnikà.

— Č. g. Marković Ivka. „Fizika i Kemija Potočnjak Pexiderova" bit će vam od knjižara ravno odposlana.

— Č. g. Latković S. ž. Primili smo na račun predbrojbe za t. g. novčića 75.

— Č. g. Salopek A. Poljane. I od vas u istu svrhu 1 for. A kome nisu uzrujani živci uslied ovih trajnih južina?

— Č. g. Šarić eff. - Stolac. Do danas nismo primili ono nešto sjemena na ogled, a bez da vidimo sjeme, kako što smo vam već javili dopisnicom, nemožemo odgovoriti na vaše cienjeno pismo.

— Č. g. Baylon S. Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca rujna t. g.

— Č. g. Tanović F. - Majnih. Ovim je podmirena prošasta godina, a ne tekuća.

— Č. g. Bućić prof. A. Poslalismo na novo broj 8 i 9. Bit će se utopili na pošti? Da ste nam zdravo!

— Č. g. Milavić d. L, Na vaše pitanje imate odgovor u današnjem broju u odgovoru na pitanje 57.

U ZADRU 1885. Brzotiskom „Narodnoga Lista"

Godina IV. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 11

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu *Uvrstbe* plaćaju se 3 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Lipnja 1885. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Lipnja 1885.

RUJEVINA.

Zadnjih godina traži se u svjetskoj trgovini naša rujevina sve više i više. Ima siromašnih predjela, za koje je rujevina za zbilj blagodat, jer si tamošnji siromašni narod iztuče tim načinom po koju forintu, i to uprav u zemanu kad mi moraø stradati.

Nego nije sve rujevina, što se za rujevinu bere i prodaje.

Od kušnjah izvedenih samo su tri šumska grma, koja u svojem lišću i u svojim mladicam sadržavaju treslovine, a to su:

a) Ruj (*Rhus cotinus*);

b) Smrdelj ili smrdeljika (*Pistaccia therebinthus*);

c) Trušlja ili mrtva (*Pistaccia Lentiscus*).

Ostalo grmelje, kao žestoka gorčika klenovina, topolovina itd., koje se bere za rujevinu, nema nikakove snage, te kvari pravu rujevinu.

Ruj sadržaje u sebi najviše treslovine; dobra rujevina čak 20 po sto a slaba 10 po sto.

Smrdelj sadržaje 10 do 14 po sto, a i 18 po sto treslovine; a napokon trušlja, sadržaje 7 do 11 po sto treslovine.

Daklen, jedino od ovih triju grma imade se brati lišće i mladice za rujevinu, a od nijednog drugog, jer svaki drugi primješaj kvari rujevinu, i oduzima joj snage.

Dapače po samu stvar bilo bi koristno, da se i navedene tri vrsti, t. j. ruj, smrdelj i trušlju nemješa skupa, već da se lišće od svake napose bere i suši; tim nesamo što bi se bolja ciena polučila al bi se i osjegurao izvoz.

Nego, na dobrotu, odnosno na snagu rujevine odlučuje puno zeman, kad se bere. Mi ćemo do mala priobćiti dugu niz izvedenih kušnja, pa će svatko moć uviditi, kako u lišću raste i pada množina treslovine, te će naprama tomu moći opredieliti pravi zeman branja.

Gospodarenje ovim grmljem, po narodno gospodarstvo naše pokrajine toli koristno valja udesiti nešto razboritije.

Dosad za branja posrpile bi se mladice do razi zemlje, ili barem doklen bi srp zahvatio, i to metodički svake godine. Grm ostao bi gol, ili da bolje rečemo, ostao bi panj u zemlji, i dva ili tri gola, sasječena zapirka van zemlje.

Grm sasječen na ovaj način u podpunoj vegetaciji, nema snage da nanovo tjera, jer je sasječen u doba, kad je svu snagu ulagao u razvitak mladica, a nije imao vremena, da si stvori hrane u zalihi, koju bi uložiti mogao, da na novo tjera. Ostane daklen do jeseni, i preko sve zime pa sve do prolieća, gotovo bez lišća, a po tom i bez hrane, jer se sva ustrojna hrana stvara u listnom zelenilu. Kad je na prolieće tjera posve slabo, ili ništa. Mnogo grmova, jer iznemoglo propadne, a mnogim s nedostatka života pregnjije žilje.

Da se ovome zlu doskoči, valjalo bi urediti sjeću rujevine u obhodnji, onako, kako se radi sa vrbicim.

Razdieliti bi valjalo gaj, u kojem raste rujevina na 3 ili 4 odjela, pak svake godine sasjeći samo jedan odjel, tako da bi svaki odjel bio sasječen nakon tri ili četiri godine. Postupajuć na ovaj način dobivala bi se skoro ista množina rujevine, a grmlje nebi ginulo, kako što danas gine.

Još je jedno preporučiti, naime razplodjivanja rujevine. Danas razplodjuje se rujevina sama, al posve slabo, jer se razplodjuje jedino izdancim. Izim što izdancim korienjem, valjalo bi razplodjivati rujevinu sjemenjem. U tu svrhu valjalo bi ostaviti u gaju 20 do 30 grmova netaknutih, da jim sjeme uzdrije, pa to sjeme sijati i tako razplodjivati rujevinu.

Budeli se nastavilo sječom, kao dosad i nebude li se brinulo za razplodjivanje rujevine, kroz malo godina presahnut će siromašnom narodu i to vrelo dohoda.

Kako se priredjuje kukuruzno kiselo sieno.

Najbolje ispada kukuruzno kiselo sieno, ako se cielo kukuruzno vlaće naslaže u jame. Izsjeckati vlaće, niti je potrebito, niti nuždno; sjeckanjem dangubi se vrieme bez ikakove koristi.

Kad se je jednoć na polju pokosio zeleni kukuruz, prireže se vlaće u snopove, i ostavi se neko vrieme na polju da provene. Potrebito je da provene, jer tim izgubi dobar dio vegetativne vode, koja bi mogla osujetiti pravo ukiselenje, pošto za pravo ukiselenje mora da se uvede mliečno kiselo vrienje; dočim kad bi bilo puno vode, moglo bi se posve lahko uvesti kvasino kiselo vrienje. A kukuruzno sieno kvasino kiselo ukiseljeno nevalja, i po zdravlje blaga je štetno.

Takovo sieno je hrdjave boje, neugodna mirisa, a blago ga neće podništo da jede.

Jama za kiselenje kukuruza može se izvesti u svakoj zemlji, valja jedino paziti, da se u njoj voda nesakuplja, ili ako imade podzemne stajaće vode, da se rub dna nalazi povrh najviše crte, do koje se zna uzdići podzemna stajaća voda. Jamu izkopa se okomitih strana (stienâ), a zaobljenih uglovâ, nešto 1 do 2 metra duboko. Dobro je da su uglovi zaobljeni, jer se laglje naslaže kukuruz, i jer se laglje izpunjuju praznine. Širina i duljina jame ravna se po množini kukuruzna siena, kojeg se imade okiseliti, nepravi se nigda uža od 1 metra, jer je onda težko raditi. Na 1 metar širine uzimlju se 2 metra dužine, ili na 3 metra širine, 5 metara duljine. U ovako priredjenoj jami, naslaže se kukuruzno vlaće. Obično snop do snopa, tako da jedan leži posvema do drugoga, i da izmedju njih neostane nikakove praznine. — Stoji više truda i dangube, ali je bolje razriešivati snopove pa naslagati samo vlaće u slo-

PODLISTAK.

Bilje, koje upliva na mliekarstvo.

U obće misli se: trava, trava, Pa kojemudrago travu mi dali našem blagu, mi mislimo to je dobra hrana, pa će biti i dobra i obil mlieka. Žalibože mlieko nam se često pokvari, ili je hrdjava teka, ili je nenaravne boje, pa mi neznamo za razlog, ili krivimo desno i lievo, a bez ikakova temelja.

Evo n. p. nekoliko imena bilina od kojih sokovi usire mlieko: *Aspidosperma Quebracho*, bučarnik (*Carica Papaya*), sjekavac (*Cirsium arvense*), karduna (*Cynara cardunculus*), smokva (*Ficus carica*), cecelj (*oxalis acetosella*), papar (*Piper nigrum*, *Quercus infectoria*), kiselica (*Rumex patientia*).

Kako što se sokom navedenog bilja može usiriti mlieko, tako imade opet bilja, koje prieči ili nedopušta da se mlieko usiri; n. p. žličnik (*Cochlearia armoracia*), Tušč (*Pinguicula vulgaris*); zdravac (*Sanicula europea*).

Za mašćenje masla i sira rabi se sliedeće bilje: *Bixa orellana*, žutelj (*Calendula officinalis*), šafranika (*Carthamus tinctorius*), žunfran (*Crocus sativus*), kurkuma (*Curcuma Conga*), podsunac (*Crozophora tinctoria*), mrkva (*Dancus carota*) i *Morus tinctoria* (jedna vrst duda ili murve).

Da se maslo nesgrančavi prieči bilina imenom *Rumex abyssinicus* ili abisinska kiselica.

Miomirisan postane sir, ako se primjesom ždraljike (*Melilotus coerulea*) i *Penicillium glaucum* (kistac).

Crvenkasto mlieko daje blago, ako jede broćine (*Galium verum*), broća (*Rubia tinctorum*), preslice (*Equisetum*), sitine (*Scirpus*), šaša (*carex*), žabnjakâ (*Ranunculus*), mlječa (*Euphorbia*). I puplje od crnogorice i bjelogorice daje crveno mlieko. Žuto mlieko muze se, ako marva jede: mrkve (*Dancus carota*), raveda (*Rheum palmatum*).

Modro mlieko muze se ako blago jede: volujak (*Anchusa officinalis* ili *A. tinctoria*), kosan (*Butomus umbellatus*), urodica (*Melampyrum arvense*), resulja (*Mercurialis perennis*), heljda (*Polygonum fagopyrum* i *P. aviculare*) kokotić (*Rhinanthus Major*).

Neko bilje, ako ga blago pojede, imade svojstvo da priobći mlieku raznovrstan neugodan i oštar tek ili miris. Medj najgore bilje takove vrsti broji se: kozjak (*Allium ursinum*), peljen (*Artemisia absinthium*), mlječer (*Euphorbia Cyparissias*), broskva (*Brassica napus*), repa (*Brassica rapa*), titrica ili ivančica (*Matricaria Chamomilla*), kukuruz (*zea mays*), sprež (*Helleborus niger*), mjesečnik (*Gratiola officinalis*).

Ima napokon i jedna bilina čiji se sok rabi mjesto mlieka, jer je posve jednak mlieku od životinja, a to je: *Brosimum galactodendron.*

jeve od 10 do 15 centimetara. Kad je naloženo nekoliko redovâ ili slojeva, onda se podjednako pogazi. Mjesto da se gazi, bolje je naslagati više slojevâ, koji se sami slegnu i tište jedan drugoga, pa onda izvaljati jih sudićem (lagvićem, bačvicam) punom vode.

Gornji slojevi nepune se do rubovâ, već svaki gornji sloj po nešto manji, take da sredina ostane uzdignuta poput piramide. U obće rečeno bolje je prepunit jamu, jer je onda pritisak veći. Ispunjeno i naslaženo kad je sve, onda se zatrpa zemljom, i to onom istom, koja se je iskopala iz jame. Navrh kukuruza dosta je naslaga zemlje od $^1/_2$ metra ili najviše od 80 centimetara. Neki imadu običaj pri naslaganju kukuruzna vlača, svaki pojedini sloj zasoliti. To baš nije potrebito, kao što nije potrebito škropiti vlače sa razsoli. Ako je vlače preveć savelo, onda se može nešto poškropiti vodom. U ovako zatrpanu kukuruznu vlaču uvede se vrienje ili da bolje rečemo kiselenje. Vrenjem izhlapi puno vode, usljed toga umanji se ukiseljeno sieno za 40 po sto u težini, a za 60 % u objemu. Usljed toga što se umanji objem slegne se naslaga zemlje, pa na njoj nastane pukotina, kroz koje bi mogla voda unutri prodirati. Čim se i mala pukotina opazi valja odmah sve zatrpati, jer bi inače sieno pregnjilo.

Za 6 najdulje 8 nedjelja okiseljena je kukurozovina, te se može davati blagu, koje ga lakomo jede.

Nešto o probavi hraniva.

Želudac konjski i svinjski znatno je manji od želudca preživaca. Narav konjska zahtieva intenzionu, a svinjska riedku i što bolje priugotovljenu krmu. Želudac lezi u lubini blizu trbušne stiene, koja kadšto njegovu stezanju pomaže. Čim više je zeludac napunjen, tim mu dakako treba u lubini više prostora, te ujedno mjenja više manje svoj položaj t. j. nastane takozvano želudačno vijuganje kojim se griz (chymus) u želudcu malo po malo porine u dvanaestnik itd. Od micanja želudca, ovisi micanje hrane, što je od velike važnosti.

Živince prestane jesti, čim je želudac pun, a ovim nastaje osobito osjećanje, naime sitost. Hranivo ide tek onda u dvanaestnik, kad se je dobro raztopilo, i spojilo sa želudačnim sokom. U ovakovu času se jedna strana želudca šteže a druga razširuje. Krupne i manje raztopljive sastojine ostanu uvjek dulje vremena u želudcu, da se dobro raztope.

Kašnje progutana hrana nalazi se po želudaćnih stienah, a prije dosavša u sredini želudca. Nadošavša krma pada na stiene i porine tamo se nalazeću hranu u sredinu želudca, odkuda se vijuganjem malo po malo odprema dalje, naime u dvanaistnik itd. Raztopljivanje krme biva pomoću želudačnog soka*) i tielesne topline. U soku nalazi se pepsin i solna kiselina. S toga je želudačni sok kiselast te svoju kiselu reakciju predaje chymusu.

Od množine želudačnog soka ovisi probav; kod teže probavljive krme izlučuje se više soka, zato i želudac kod takove krme mora da radi više.

Krma mienja se već u gubici. Kod žvakanja mješa se krma sa slinom (koja dieluje kao ferment) te pretvara umah škrob u hrani u dextrin i slador.

Pomoću želudačnog soka pretvaraju se dušične sastojine u peptone (albuminoze), koje nisu ugrušive ali su sposobne za usisavanje. — Mnije se, da bilinski tuk (tusto) imade upliva na pretvorbu dušičnih sastojina u peptone. I sama pretvorba šećera u mliečnu kiselinu ima upliva kod pretvorbe dušičnih sastojina i kod raztapljanja i usisavanja mineralnih sastojina koje se nalaze u krmi.

Pošto je chylus nalazeći se u želudcu našao put u žilice upilice (blizu vratarice) tim su zbilja neke raztopljene čestice chymusa u krv prešle; ostali chymus ide dalje u crieva.

Došav chymus u dvanaestnik, oduzme mu žuč jedan dio kiseline, te djeluje sada osobito na tuk; ona ga naime emulsira (usapuni), da ga mogu upilice usisavati. Osim žuči izlieva se još u chymus i trbušna slina, koja preostalu kiselinu veže, te chymus u alkaličku reakciju uvede. Trbušna slina pretvara tu zaostali škrob, koji se u gubici nije promjenio u dextrin i slador; a pomaže i kod pretvorbe dušičkih sastojina u peptone. Pomoću organičkih sokova raztapljaju se dakle sve u krmi nalazeće se raztopljive čestice, koje se upilicami malo po malo upijaju.

Iz hrane raztopljene čestice (tekućina prikladna za upijanje) zovu se chylus. Čim dalje dolazi crievnim vijuganjem griz (chymus) tim je u njemu manje hranivih čestica, dok se napokon u zadnjem crievu zaostale neupiju. Tu zaostanu još samo krupne, neraztopljive čestice chymusa, koje iz toga crieva u obliku balege na polje izadju. Eskrementi (balega) jesu u neraztopljive ili takodjer raztopljive nu neprobavljene čestice hrane, uz crievni sluz, tuk mastilo i žuč.

Hranive sastojine u krmi se nalazeće diele se:

a) u organične sastojine;

b) u neorganične ili mineralne sastojine.

A organičke sastojine diele se pak na: 1. dušične i 2. nedušične. (*Sliedi*). U.

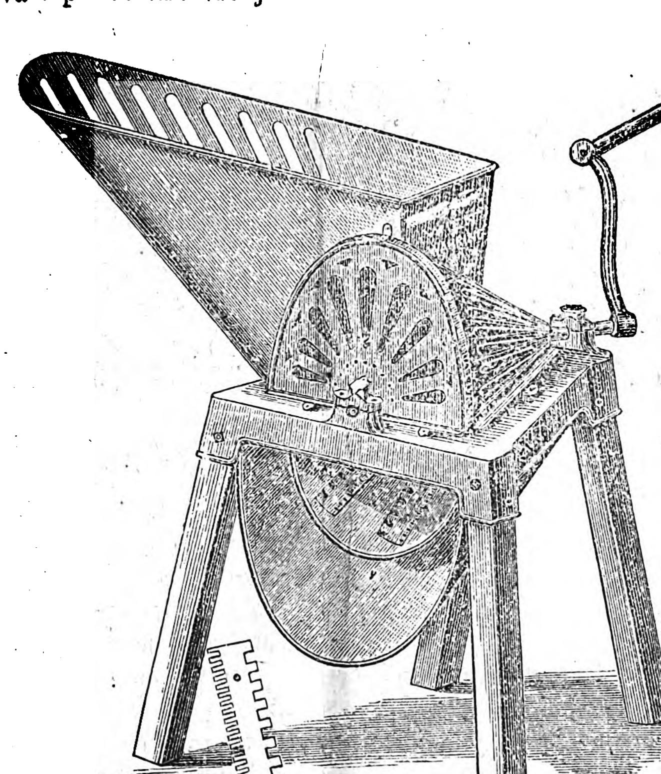
*) Želudačni sok izlučuje se od želudačnih žliezdicâ.

O STROJENJU KOŽA *)

(piše: **F. Radić**).

I.

Nestrojena koža nije prikladna za porabu, jer se ona u vlagi lahko raztvara i gnjije, zato je treba strojiti. Strojenju je svrha, da pretvara kožu, navlaš onu povećih životinja u *strojenu kožu*, to jest u poznatu onu tvar koja je dovoljno čvrsta vitka i raztežljiva i koja se razlikuje od ošišane kože, jer se u visokom stepenu protivi gnjilenju, pa uzavrijevši vodom nepretvara se u hladetinu, ili se i pretvara ali tek nakon produžena vrenja.



Slika 23. *Sječkalo „Oekonom."*

Strojenje nesastoji u obradjivanju kože, u najširem smislu rieči, dali u obradjivanju očišćene kože, to jest one tvari koja ostaje kad se lučbenim i mekaničnim sredstvima očisti koža od većeg diela tvari, koje su združene sa kožnatim tkanjem. Strojenje u obćenitom smislu treba da proizvede sljedeća dva učinka: 1. da se protivi težnji kože da se razpada; 2. nakon osušenja da joj priobći svojstvo da se prikazuje ne kao rožinasta tvarina, dali kao tkanje čisto vlaknato neprozirno i manje ili više mehko. Svi postupci u obradjivanju kože jesu bitne vriednosti, ali najznamenitije je *trieslovanje*. To se izvršuje sa mnogim ustrojnim i bezustrojnim tvarim, ali najkoristnije su sliedeće:

1. Trieslovina ili trieslena kiselina u *prostom strojenju*;
2. Kočelj (alum) i kuhinjska sol u bjelostrojbi ili irhariji;
3. Mastne tvari u mastostrojbi.

Anatomija kože. Koža sisavaca osim dlaka sastoji od više slojeva. Gornji veoma tanki sloj kroz koji prolaze dlake zove se *pousminom*, poluproziran je i sastoji od stanica sa nutrnjom jezgrom. Pousmina sastoji od dvijuh česti. Gornja sačinjava rožnat sloj mrtvo tkanje, koje neučestvuje više u životnom postupku, izlučuje se bezprestano usljed trošenja, kojemu je podvržena površina tiela. Nju nadomješta malo po malo Malpighieva mrežica; joštera živuć sloj koji sastoji od stanica punih kapljevine i koje imaju nutrnju jezgru. Taj sloj sačinjava spravu za izlučivanje kroz kožu i u njemu je sjedište opipa; on sačinjava sa strane dlake ono što zovemo *zrnom* ili *cvietom* kože. Napokon se nalazi sloj puno gušći, koji nesastoji više od staničnog tkanja, dali od vlaknastih snopića spojnim tkanjem čvrsto združenih; taj sloj zovemo *usminom*. On obuhvaća srednju opnicu i pravu usminu, živu kožu. Taj sloj je onaj koji se upravo stroji. Izpod usmine nahodi se spojno podkožno tkanje koje privežuje kožu sa mišicama. Dlake su proizvodi pousmine, usadjene su u usmini, ali su zamotani pousminom, koja prodire u usminu do koriena dlake.

Sva počela kože, stanice pousmine, kao što i vlakanca spojnoga tkanja usmine i podkožno tkanje imaju zajedničko svojstvo da se nadmu u vrijućoj vodi, da postanu hladetinasti i da se pretvore u hladetinu usljed produžena vrenja. To pretvaranje nebiva jednakom lahkoćom u kožâ raznih životinja; jer se hladetina brže i lašnje tvori u kožama sitnih i mladjih, nego li u onoj velikih i odraslih životinja. Produženim djelovanjem kvasinovine vlakna spojnoga tkanja pretvaraju se u prozirnu hladetinu u kojoj vlakna pridrže ipak prvašnje tkanje. Razvodnjena solna i sumporna kiselina ponaša se poput kvasinovine. Raztopine pepelikove i sode raztapaju vlakna spojnoga tkanja. Vapnena voda nepromienjuje oblika spojnoga tkanja, ali mu uništi svonitost i dopušta osamljenje prvokitnih vlakanaca. Ista voda vapnenjača raztapa neku bjelankastu tvar, koja sgrušava klijotvorne sastavine spojnoga tkanja.

Na osobitu načinu, kako se ponašaju sastavine kože prama lužnatim kapljevinam i prama kiselinam, osnivaju se nekim dielom pripravne radje strojenja, dočim postupak trieslovanja (tannaggio) osniva se na načinu kako se živa koža ili usmina ponaša prama čimbenicima druge naravi. I zbilja vlakno spojnoga tkanja tvori sa trieslovinom, sa raznim kovinskim kisima (ghirikovim kisom, železnim kisom, kromovim kisom), kao što i sa okišenim mastim i sa sapunim u kojima je kovinska osnova i s drugim ustrojnim tvarim slučenine podobne onima, koje tvore bilinska i živinska vlakna sa mastilim. Svi ti čimbenici (agenti) su poznati pod imeuom strojila (materie concianti) prionu uz vlakna spojnoga tkanja i obaviju jih tako, da jim zaprečuju, da se iznova sgrušaju za sušenja. Neka strojila, kao trieslovina (acido tannico) obaviju vlakna tako da podpuno zaprećuju sgrušavanje, a koža postane namah vitka i podatna bez daljeg obradjivanja; s drugim strojilima, kao sa glinikovim slučevinama (koceljom). — Nastane u istini sgrušanje vlakna, tako da koža osušena prikazuje se tvrda i rožinasta, ali zaliepljenje vlakna je tek prividno, a raztežući kožu ona može da dobije svakolika svojstva strojene kože. (*Sliedi*).

*) Odgovor na 34 pitanje: „Na koji način dadu se strojiti govedje kože, i one sitna blaga za postole?
K. G. u M. (Brač).

O uplivu metereologičnih čimbenika na dozrievanje drveta.

Na temelju pokusa izvedenih po A. Spenceru došlo se je do sliedećih zaključakâ:

1. Izmed metereologičkih pojava najviše upliva na kemičnu sastojinu drveta toplota i dažd.

2. Zdrelo drvo jest posao dvijuh promjenljivih olina, naime kiše i topline; pri sačinjavanju drveta ova dva čimbenika djeluju obratno: prvi umanjuje, a drugi povećaje.

3. Kod zimogroznih bilinâ, drvo postaje izmedju mjeseca srpnja i listopada.

4. Rek bi da na biline više djeluje kiša, nego toplina.

5. U bilini pomnažanjem neustrojnih tvari drveta, povećaje se u njoj i ugljik.

6. Čim više voda raste u drvetu, tim biva manje ugljika.

7. Zrelo se drvo razpoznaje po većoj ili manjoj količi ugljika.

Pošto je već dokazano, kako djeluje toplina i kiša na postanak drveta u bilini, dobro bi bilo paziti, na koji način, kroz razne godine, i na razne biline djeluje mraz; eda bi se moglo zaključiti: zašto iza hladna i vlažna lieta najlaglje ginu biline od leda zimi.

Prof. **A. Bučić**.

O klaštrenju pećkovita drveća za plod.

Klaštreć drvo za plod nastojat nam je da dobijemo granje, čim jače, odiveno pikušnimi grančicami sasvim male snage. Krstimo pišćencim, one drvene stočice, kod drvetja pećkastog, što za više godina uzastopce nosi voćni pup. Pišćenac mora prikrilit granu koliko je duga i široka izuzam stranu, koja se nahodi do ziva. Pišćenci sjede ravno na samoj grani poda, jer daju manju voćku, čim su bliži sočnoj struji. Kod jabuke i kruške hoće se tri godine dok se pušćenac usavrši. Kod grana neoklaštrenih, i zapuštenih naravnom svom razvitku, tjerat će puplje u mnogo nezgodnom razmjeru. Do osnove zametanja pupovi su tajni, malo poviše su spavajući; a oko tretine grane oblika su strielasta, pa se pretvore u drvene šiljke, a napokon konca u sočne. Na dvie okrajne strane neće se dobit voćke, pošto potajno, spavaće i sočno puplje, nemože se obratiti u voćno. — Srednji dio sastojeći se od puplja poput striele i mamuze, skloni bi bilo da gospodara obdari sladkim voćem; nu zadušeno od silesije listja usahne. Svaku granu treba srezati za $^1/_3$ da tim sokovi budu kadri svojom hranom od sna trgnut i potajno puplje. Klaštrioc ima svu svoju pomlju uložit, da uzmogne pogoditi, gdje će sbilja odrezat granu; ako je jedna grana ponešto slabija od svojih drugarica, nek je nesasieca za $^1/_3$ nego nešto manje. Još se snaga jedne grane može suzbiti, ako ju sasiečemo do pupa, koji gleda k zemlji; naprotiv se okriepi, kad ju sasiečemo do pupa što gleda prama nebu. Višekrat se dogodi, da se neke grane stanu širiti se preko granica jim označenih, tomu će se doskočiti srezavši jednu granu do pupa, što gleda u prazninu. F.

SVAŠTICE.

Izvadak od jagoda. Uz svoj ugodni tek, mora da izvadak od jagoda uzčuva i miromiris. Pravi se na sljedeći način. Ukuha se 300 grama šećera (sladora) u pô čaše vode, pa kad se nešto ohladi, dolije mu se 100 grama soka od posve zdrelih jagoda. Sok od jagoda dobije se čist, ako se zdrele jagode izgnječe, pa prociede kroz supljaču, ili limeno sito. Ovu smjesu od sladorače i soka od jagoda ukuha se nešto, uz neprestano miešanje, pa se onda odstrani od vatre i nastavi miešati dok se počme stiskati (ugrušavati). Sad se prelije u plitku a široku posudu, dok posvema ostine (ohladi), onda se izreže, i suši u peći.

Sudžuk od trešnja (composta). Kilogramu liepih trešnjâ, odkine se za $^2/_3$ držke. Nuz to se ukuha $^1/_4$ kilograma šećera, dok mu se počme praviti na površini kožica, pa se u ovom ukuhanom šećeru (sladorači) ukuhaju trešnje. Za kuhanja trešnja u sladorači pravi se na površini pjena, koju valja neprestano odstranjivati. Dvaput opjeniti dosta je, onda se izvade trešnje i metnu u posude (staklenke) gdje će se ostaviti. Sladorača (sok), koji je ostao, ukuha se još nešto, pa kad se ohladi lije se na trešnje. Da je sudžuk miomirisniji i tečniji, pridodaje mu se nekoliko komadčeka kožice od limuna. Puno je bolji sudžuk, ako mu se ostrane držki i koštice (pećke) od trešnje.

Kako se tamane grčice. Grčice ili hraštove ličinke nanašaju po vrtovih i po oranicâ neprocjenjive štete, ogrizavajuć žile; jer grčica živi u zemlji hraneć se korienjem 3 do 5 godina. U vrtu ili oranici gdje ima grčica, izkopa se u razmaku od 30 do 50 metara više jama 30 centimetara dubokih, i isto toliko širokih. U ove jame natrpa se djubra, koji je počeo gnjiti, pa se pokrije izkopanom zemljom. — Malo po malo dogmiže grčice, koje živu u blizini do jame, jer je u njoj usljed toga što djubar gnjije puno toplije. Kad je u lipnju, i to za liepa dana izkopa se djubar iz jama, i proberu negdje u hladu grčice. Koliko se grčica u jednoj ovakovoj jami može uloviti; to je gotovo nevjerojatno.

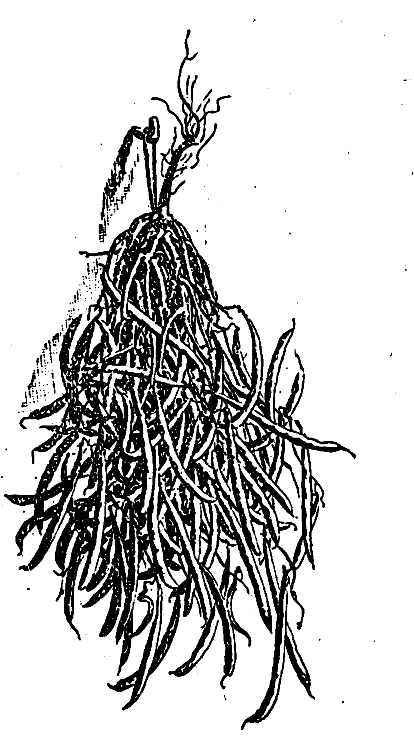
Da kopitna rožina ostane mehka. Kad je ljeti, za duge suše, osuše se i okore kopita preveć, pa onda popucaju. Proti tom pucanju kopita, preporučivali su razna sredstva, al su sva ili više ili manje nepraktična. — Kao najbolje sredstvo, da se uzdrže kopita svježa i elastična jeste *baselin* i *glicerin*. — Glicerin je svakome poznat i zna se, da on omekšava, ali ga voda lahko ispira. Tu hrdjavu stranu glicerina popravlja *baselin;* baselin je jedna vrst masti (tusta) koja se vadi iz petroleuma (kamena ulja), nesuši se i neograncčavi. Rabi se u smjesi pol a pol, t. j. polovicu glycerina, a polovicu basilina.

Što ćemo ovoga mjeseca?

U povrtnjaku. Pune su ruke posla. Dobar dio povrća dozrieva. Okopava se krumpir, zagrće grašak i pasulj; plievi se korov i zalieva s reda i obilno. Taklja se pasulj i grašak takljaš, isto tako kolče se visoko rastući patlicani. Sadi se lietni kupus, pozni grašak i pasulj i loćika. Sije se crna rodakva i rotkvice. Uštipavaju se patlicani, dinje, ljubenice i tikve, da se plod bolje razvija. — Presadjivanje obavlja se s večera. Sigurnije se primi presad, ako se mjesto gdje će se presaditi dobro natopi vodom, pa ozgor pospe suhom zemljom. — Takova se mjesta neokore i neposuše lahko, a vlaga se uzdrži puno dulje.

Na polju. Plievljenje usjeva, okopavanje i zagrtanje kukuruza, krumpira i repe, daje u prvoj petnaestini mjeseca najviše posla. Okopavanje se obavlja ponajviše, da se izmrvi okorena površina zemlje i da se utamani korov, dočim se zagrtanje obavlja da se dade biljki prilike da bolje razprostrani svoje žile, t. j. da iz veće površine sisa hranu. Ni okopanjem, ni zagrtanjem nevalja preveć zatrpavati bilinu. Zatrpali se preveć, pa nastaneli kišno vrieme, može bilina pregnjiti. Svaka stvar svojom mjerom. — U južnijim predjelim, koncem mjeseca priredjuje se za žetvu žitarica, a ranije vrsti u toplijim južnim položaji žanju se.

U vinogradu. Ako ti je nedaće (maće, luga, oidium) na lozam sumpori. Valja se navraćati sumporenjem poslje svake kiše; a i ako nema kiša, al vladaju obilne rose, valja ipak opetovano sumporiti. Najbolje je sumporiti za suha



Slika 24. *Pasulj čučavac „Francusko čudo."*

vremena, kad sunce najjače peče, jer onda sumpor najbolje djeluje, i sigurno ubija nametnicu. Dok vinograd cvate nevalja niti sumporiti, niti nijednu drugu radnju u niemu obavljati. Po cvatnji čiste se zapirci i jalovice. — Tko nije dosad izkolčio ili podtakljao, mora da izkolči ili podtaklja, jer je zadnji zeman. Privežuju se takodjer mladice, sa likom ili rezom (vrbovinom).

U staji. Neka su uvjek raztvorena vrata i prozori, da ima promahe. Nedopuštaj, da se u staji nagomilava djubar, ili da se ustavlja mokrača ili osoka. Peri po mogućnosti svaki dan, ona mjesta, koja bi se mogla usmrditi, a ako neobilješ vodom, a ti razkužuj zrak umjetnim načinom. Al čistoća, neka je povrh svega, jer se veći dio marvinskih bolesti pojavlja s nečistoće. Neka blagu netalí čiste, zdrave vode, i soli neka nefali. Pazi, da se neprenajede zelene krme, ili da se po paši ne napoji, jer tad eto nadma, a od nadma (timpanitis) malo da koja glava ostane

U pčelinjaku. Pčelari zovu ovaj mjesec „rojenac," jer se ovog mjeseca pčele najviše roje. Pčele se rojeod 8 ure izjutra, do 3 poslje podne, gospodar, po tom, u to doba dana mora da bude na oprezu, da mu roj neodleti. Kad opaziš da je roj odletio sliedi ga okom dok ne sedne na koje obližnje stablo. Diže li se roj preveć u vis, poškropi ga vodom ili baci za njim nešto pjeska ili suhe zemlje, tim će se odmah sleći. Kašnje uhvati roj u hvatac, pa ga nastani u čistu košnicu Prvi roj, koji odleti iz jedne košnice zove se prvenac, ostali zovu se parojevi. Prvenac je najjači. Kad se u nov stan namjeste pčele, late se odmah rada, t. j. gradje saća. One nastoje da što brže izpune prostor, s toga jim valja davati obilj hrane. — Inače grade puno velikih, tako zvanih trutovnih stanica; a iz jaja koje matica izleže u trutovnim stanicam ležu se trutovi. Parojeve, osobito ako su slabi spajaj.

U kući. Izperi, izkrpaj i sahrani sukneninu. Pobrini se za pranje i predenje vune, a do potrebe i predenje sukna. Pošuši nešto povrća za zimu, nešto priredi u octu i razsoli. Napravi malo umoka od trešanja, višanja, praskva itd. Ukuhaj takodjer po štogod hekmaza od trešnja, praskva i ostalog voća. Ove stvari zimi jedu se posve rado.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Sjećkalo „Oekonom" predočuje nam slika 23 na strani 42. Odkad je gospodarska kultura zauzela položaj u poljodjelstvo, odtad se sve više i više goje, krmne biline. Nego se korenjaše nemogu davati blagu, osobito ne preživaocim ciele, valja jih za blago mala zuba na sitno izsjećkat, a za blago debela zuba nešto krupnije. Tu radju, sjećkanje korenjača naime, obavlja se najlaglje sa sjećkalom. Naše sjećkalo je sve od gvoždja, same su noge od tvrda drva. Glavni dio ovoga sjećkala sačinjava čunjasti željezni plašt, koji se kreće pomoću ručice. U ovom plaštu su namještena 4 ocalna noža, koji sjećkaju. Noževi su gradjeni na način, da se sami pomicanjem istih mogu deblje ili sitnije sjećke režati; a isto tako od brzine okretanja zavisi debljina sjećka, čim brže leti plašt, tim su tanje siećke. Kako su gradjeni noževi za sjećkanje vidi se na našoj slici izpod sjećkala. Nasipka je navlaš gradjena velika, da u njoj ostane više korenjača, jer čim više pritiska sa nasipke, tim noževi bolje hvataju. Noževi su zakriljeni, da se radnik nebi na njih ozledio. Medj nogam ima valjasta ciev, kroz koju padaju sjećke u podstavljenu posudu. Zo ouljivanje osi, imadu jamice sa poklopom, na taj način prieči se da nečist dopire do mjesta gdje se os tare. Ovakovo sjećkalo stoji 30 forinta, a tvrdi se da može izsjećkati u uru rada nešto 400 korenjača.

Pasulj čučavac „Francusko čudo" predočuje nam slika 24 na strani 43. — Ova novija vrst čučava pasulja, neodlikuje se samo svojom rodovitostću, te veličinom i jedrinom mohunja, al i time što je brzorod, i što se može u svako doba godine (izim zime razumjeva se) sijati, i uvjek je jednako tečan. Goji se kao svaki drugi pasulj, nu mora da je nešto posve osobita i izvanredna, kad se nešto desetak zrna prodaje za 50 novčića. Tko želi ovakova sjemena nabaviti neka se obrati gg. Wolfner i Weisz u Beču.

Gospodarske Viesti.

Krupa je otukla u Kninskoj okolici više mjestija, al najjače Biskupija. I Silba i Olib protrpjeli su po krupi.

* * *

U Hrvatskoj mraz je nanijo neprocjenjive štete.

* * *

Na 16 svibnja palo je na otoku Hvaru krupe, al reć bi da nije nániela velike štete.

* * *

Dne 12 svibnja pala je u Trstu i okolici tako gusta krupa, da je sve hametom potukla. Komad Istre i dobar dio kvarnerskih otoka, stigla je ista žalostna sudbina. Dne 13 osvanuo je Zagreb i Hrvatsko Zagorje pod mrazom (slanom). Sve je uništeno. Ledenjaci (Pankracij, Sesvacij i Gervazij) učinili su svoju!

* * *

Najvinorodnije predjele Štajerske potukla je takodjer krupa.

* * *

Pčelogojitelji držali su u Zagrebu sastanak, na kojem je zaključeno ustrojiti hrvatsko pčelarsko družtvo, e da se ta unosna grana narodna gospodarstva u našem narodu unaprjedi.

* * *

Gospodarsko družtvo u Imoli, ustrojava vinarsku konobu za kušnju. Njihov enotekničar imao bi proučiti nesamo narav njihovih vinâ, ali i vrsti loza, koje daju najbolje vino za domaću porabu i za izvoz.

* * *

Njemački vinogradari drže ljetos godišnji sastanak u Kolmam i to od 19 do 24 rujna.

* * *

Talijansko ministarstvo poslaloje šestoricu u Montpellier, da prouče gojitbu i navrćanje amerikanskih loza. Izmedju te šestorice je prof. d.r Ottavi od visoke gospodarske škole u Milanu, d.r Paulsen od one u Portici, i d.r Martini sa sveučilišta u Pisi, pa trojice škole u Conegliano. Vidi se, da gojitba amerikanskih loza proti filokseri zauzima sve više maha.

* * *

Rad neprestanih kiša gojitba svilaca neide ljetos kod nas najbolje. I po drugim mjestim protrpjeli su svilci usljed velike vlage i nagle promjene topline.

* * *

Usjevi po svim krajevim neizgledaju najbolje, jer su ozimi sbog suše i vrućine, koja je vladala u travnju prerano protjerali u klasje, a jarine su s istog razloga nešto zaostale i nejednako proklicale. Voće stoje svudi dobro, i nade je da će biti obilna roda.

* * *

Iz Magjarske izvezlo se je od godine 1881 do god. 1884 za 28,200,000 forinta domaće peradi i to skorom samih kokošiju i pilića.

* * *

Neki Vollmar tvrdi, da je izumio razkužujuće sredstvo proti pliesnu, koji se pravi u staklenicam i proti cvietu na vinu. To bi imale biti nekakove voštene kugljice, impregnirane, u koje razkužujuće sredstvo, kao salicilnu kiselinu ili sumporitu kiselinu ili koješta slična

* * *

Gospodarsko družtvo od Gironde u Francuskoj ustanovilo je nagradu za onoga, koji izumi najjednostavnije i najbolje sredstvo protiv gnjiloći (Peronospora viticola). Valja se prijaviti do konca prosinca t. g. 1885.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

56. Nakupujem svake godine puno vune, al mi je uvjek zanoveti da ju izpredem. Želio bi kupiti jednu umjetnu kudelju, t. j. stroj koji prede vunu. Molim vas dakle, da mi naznačite, koliko ima vrsti takovih umjetnih kudelja, koliko može jedna takova kudelja izpresti za uru radnje, koja joj je ciena i odkud se nabavlja?
M. G. u T. (Trogir).

Nemožemo uz najbolju volju obširno odgovoriti na vaše pitanje, a to: 1. jer svaki tvorničar, dade si sagraditi kudelju, po vlastitom iskustvu, i naprama načinu rada i množini vune, koju imade izpresti. 2. Jer nijedna nama poznata tvornica nedrži u zalihi takovih umjetnih kudeljâ, već jih grade kad se naruče. Evo vam adresse tvornica, koje se bave izradbom tkalačkih strojeva. 1. Sumner Joh. M. & C. Wien, IX B, Maria Theresienstrasse 32 — 2. White, Child & C., IX B, Maria Theresienstrasse 24. — 3. Fürst Salm' sche Maschinenfabrik Blansko, Wien, III B., Marxergasse. — 4. Innsbrucker Maschinen & Spinnfabrik, I B. Hohenstaufengasse 1. — Pišite jednoj od ovih tvornica, da želite sagraditi takovu umjetnu kudelju za konjsku, parnu ili ručnu silu, označite množinu vune u kilograme, koju imate razpoloživo, ili koliko bi vam kilograma predje morala izpresti na dan, pa zatražite cienu. — Tvornica će vas u svakom obziru točno naputiti, a i mi vam ostajemo takodjer na uslugu.

60. Molim izvolite me podučiti kako se pravi svajčarski sir?
M. Š. u K. (Hrvatska).

Jutarnje mlieko prociedi se, pridade mu se vrhnje obrano sa večernjeg mlieka, pa se ugrije u kotlu do 42 ili 44° Celsiusove topline. Dok se topli mieša se neprestano, a kad se je polučila rečena toplina digne se s vatre i primješa se večernje obrano mlieko, pa uz miešanje ugrije na novo do 35-37° C. Opet digne se s vatre ulije sirišće, pomješa, pa neka za pô ure stane. Na 100 litara mlieka računaju se 4 decilitra sirišća. Kad je stalo, onda se za 25 do 30 časova reže sirac režačom; pa onda kotlom na vatru da se uz neprestano miešanje ugrije 56° C. Snimi se tad s vatre i reže na novo za pô ure. Sad se kuša ugrudenje. Stisne se u ruci nešto sirca, baci u zrak, pak primi u ruku. — Pukne li grudva na dvoje znak je da je sirac dostatno izrezan. Izvadi se ubrusom sirac iz kotla, umota se i metne pod tisk. Pritisne se jako, da se odstrani sva surutka, a u 24 sata što ostane sirac pod tisk, mienja se ubrus 6 ili 8 puta. Za dva dana suši se lub na zračnu mjestu, pa onda soli. Solenje biva kako sliedi. Izvadi se iz kalupa, nataru krajevi solju, metne opet u kalup, pa pospe gornja ploha sitnom solju. Za 24 sata raztopi se sol; tom razsoli natare, prevrne u kalupu, pa gornja ploha (drugo lice) natare se soli. Iz početka soli se svakog dana, dočim kašnje, svakog drugog i trećeg dana. Solenje velikih sira traje 4 mjeseca, a manjih 2 mjeseca. Na kg. sira potroši se 30 do 70 grama soli. Mali siri uzdriju u pô godine, veliki u 2 godine. Kad prestane solenje ostruži se sa kore nečist.

61. Koja je boja najbolja za ličenje podova, t. j. da se nehvata podplata, a da se lašti?
M. S. u K. (Hrvatska).

Uzmite 83 grama žutoga voska, 33 grama čiste pepelike, 45 gr. okra, 33 grama nepečene *Terra di Sienna* i 6 kg. vode. Napram tomu dali će se žuta ili crvenkasta dodaje se orleansa, ali nikad preko 17 grama. Metne se sve ove stvari skupa u željezni lonac, i uz neprestano miešanje kuhaju se skupa puna 2 sata. Voda koja kuhanjem izhlapljuje nadolieva se. Ako je pod posve čist, ali i posve suh onda se kistom izliči po njemu ova boja, dok je još topla. Kad se posuši, onda se natare pod, da se lašti. Ova boja, imade i tu prednost, da se u svakom času, dade dići sa poda, ako se naime izpere sa toplom raztopinom od sode.

62. Molim vas, na jednome ručnom mlatilu, koliko bi mogli klasja izmlatiti dva čovjeka za 8 sati radnje?
S. M. u M. (Tiesno).

Napram sustavu mlatila, vrsti žitarice koja se mlati, i dali rade više ili manje srdčano, izmlati se u sat radje $1^1/_2$ do 3 hektolitra zrnja ili u 8 satih radje 12 do 24 hektolitra.

63. Odkud i uz koju cienu mogao bi nabaviti sbirku najobičnijih ruda? M. R. (Vis).

Kod A. Pichler' s Wittwe & Sohn Wien, V. Margarethenplatz N. 2, možete da dobavite manju ili veću sbirku ruda uz sljedeće ciene:

Sustav ruda u 42 vrsti priljepljene u skrinjicu poput knjige	fior. 2·50
Sbirke ruda (u drvenoj škrinjici 100 pomanjih komada	fior. 8·00
100 povećih komada	„ 13·50
200 pomanjih komada	„ 16·00
300 „ „	„ 30·00
Slojevi zemaljski, 42 kamena priljepljena u škrinjici poput knjige	fior. 2 00

U ostalom za naše krajeve nebi to bile najobičnije rude, jer su u svakom mjestu *obične* one rude, koje se najviše nahode u njegovoj okolici. Vaša namjera neće zaisto biti, da u Visu sastavite mineralogički kabinet, već samo poučnu učionsku sbirku kao sredstvo za podučavanje rudstva u pučkoj učioni, s toga vas nebi svjetovao, da nabavljate ruda iz vanka; prije s toga, što bi na taj način za skupe novce dobavili mnogo i mnogo ruda, kojih neima u vašoj okolici, pak zato, što bi šnjima premašili svrhu, koja je namienjena rudnim sbirkama u učionama, da djeca to jest, nauče poznavati rude i kamenje svoje okolice, a po mogućnosti i ono iz drugih krajeva, gdje naš narod žive. Najbolje bi bilo dakle, da sami sakupljate rude u svoj okolici. U tom će vas u velike pomoći sama djeca. Neznate li, da opredielite našaste rude, pošaljite jih meni poštom ili drugim pouzdanim sredstvom u Korčulu, ja ću vam jih rado opredieliti. Da bude manje trošak najbolje će biti da napravite od svake vrsti po dva ekzemplara i na svakom gumom da priljepite po komadić hartije sa istim brojem. Jedan primjerak držite za svoju mjestnu sbirku, a drugi pošaljite ovamo na opredieljenje, koje ću vam javiti po brojevima, a ekzemplar će ostati u ovdješnjoj kotarskoj sbirci pučkih učiona, koja je ustrojena ima već dvie godine i liepo napreduje istodobno, sa podizanjem mjestnih učionskih sbiraka. Imamo do sada u njoj okolo 100 vrsti što ruda, što kamenja. Želite li, pošto nije mnogo različito rudno carstvo ovoga i toga otoka, ja vam mogu na vaš prenosni trošak, poslati nekoliko suvišnih ekzemplara iz te sbirke, na izmjenu vaših ruda. Tim bi načinom svaka sbirka malo a malo priuzela obširnije znamenovanje pokrajinske sbirke, kad bi se kako hoće, u vaš primjer ugledali i drugi učitelji u pokrajini. U tu svrhu stavljam sebe svakoj pučkoj učioni na razpoloženje. **F. Radić.**

66. Zecovi nam prave strašna kvara po usjevih, a lisice nam po bielom danu silaze u selo i kradu kokoši; molimo vas savjetujte nam kako da se riešimo tih štetonosnih životinja, koje se ničesa neplaše, a proti kojimi nemožemo pušku rabiti?
A. L. u M. (Boka).

Kad nesmiete rabiti puške, a vi rabite gvoždjica. — Drugoga sredstva nebi vam znali preporučiti van otrov *strichinu*. Ali za ovu vrst otrova hoće se liečnička dozvola nesamo, nego i puno opreza, da se tko drugi neotruje.

67. Molim vas odkud bi mogao nabaviti knjigu na taljanskom ili hrvatskom jeziku, koja se bavi načinom tangarenja (mašćenja) suknenih i prtenih tkanina?
G. G. u M. (Brač).

Na hrvatskom jeziku nije nam poznata takova knjiga, a za takovu knjigu na taljanskome jeziku obratite se knjižaru *Carlo Brigola* Milano — Via Durini 14.

68. Odkud da nabavim krosna na paru, i uz koju cienu. Koliko jedna takova krosna, mogu da odku u dan radnje? G. G. u M. (Brač).

Pročitajte odgovor na pitanje 56 u ovome istome broju. Ono služi i za vas.

70. Molim vas odkud da nabavim knjigu, koja se bavi domaćim liečenjem? J. P. u M. (Brač).

Obratite se Sveučilištnoj knjižari Franje Županа u Zagrebu. Neka vam pošalje: „*Vrač* ili *pouka o ustrojstvu čovječjega tiela, o čuvanju zdravlja i poznavanju i liečenju najvažnijih i navadnih bolestih.*“ To je popularno medicinsko djelo od D.r S. Söjtöry — Siže na 194 strane u osmini, a ciena mu je for. 1·20.

71. Usijao sam zobi i kukuruza, al mi te usjeve neka vrst crvâ jede, i tim veliku štetu nanašaju. Molim vas, koji je uzrok da ti crvi jedu usjev, i kako bi se isti dali utamaniti?
B. B. u B. (Bosna).

Bit će kakova ličinka ili upljuvak, jer crvi ili gliste ne ogrizavaju usjeve, oni samo dolaze i hrane se raztrošenim ustrojnim tvarim. I na zob i na kukuruz pravi puno kvara ličinka od iglice (agriotes segetis) pa gusjena od žitaričnog moljca, onda grčice i toliko drugih ličinka i gusjena. Valjalo bi znati koja je vrst, da vam se uzmogne posavjetovati, kako da jih utamanite. U „Poučniku“ je već bilo govora, kako se tamane grčice. Proti ličinki od iglice i drugim ličinkam i gusjenam preporučuju posipavati usjeve sa soli pomješanom sa pepelom, i to pol a pol. Koliko to koristi neznamo. Znamo samo da Englezi, kad se pojavi ličinka od iglice u velikoj mjeri pokose usjev. Kako vidite, kad se nezna točno, koja je vrst nametnika, nemože vam se točno odgovoriti, jer tih bjesovâ imade na stotine.

B. Nova pitanja.

72. Molimo vas koja bi stabla bila najbolja da se posade pokraj crkve i odkud bi se ista mogla dobaviti?
S. V. u V. (Korčula).

73. Molim vas, naputite me odkud, da nabavim dobra sjemena od heljde (Poligomun fagopyrum), pa pošto je kilogram, kako se goji i kad se sije?
A. S. S. u K. (Pelješac).

74. Kako i koliko upliva kiselo sieno na mlieko?
F. B. u S. (Bosna).

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1885.

P. n. č. g. Cvjetić M. B. — Schulleitung - Bjelina — Friš P. — Lukšić V. — Vinarsko Družtvo - Split — Poljak O. A. — Dobrilović A. - Kotor.

— Č. g. Sorko E. — Broj 8 odposlali smo na novo.
— Č. g. Štambuk A. V. — Vama broj 9.
— Č. g. Batinić O. M. — I vami i M. P. O. Gojsaliću obrnuli smo po nalogu. Da ste zdravo!
— Č. g. I. K. Novak — Hvala!

ERRATA-CORRIGE.

U broju 10 s nepomlje slagarove podkrale su se u metereologičkim opazkam, u stupcu o množini kiše sliedeće pogrieške. Mjesto: 2800, 993, 1350 i 2145, čitaj: 280·0, 99·3, 135·0, 214·5.

U ZADRU 1885. BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA„

Godina IV. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 12

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Lipnja 1885. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Lipnja 1885.

Dvaestpetgodišnjica Križevačkog Zavoda.

Eto do skora dvaestpetgodišnjice, od kad je ustanovljen Križevački Zavod. Koliko je dobra po nas od tog Zavoda proizteklo, znat će sudit sami oni, koji se razumjevaju u gospodarstvu i koji znadu, da se na gospodarskom polju olovnim nogam naprjed koraca.

Tiskamo poziv odborov u cjelini, a svaki gospodar neka doprinese svoj novčić, da se u proslavi 25 godišnjice križevačkog Zavoda, pokažemo dostojni imena kulturnog naroda, koji zna cieniti krvave štečevine. Proslava 25 godišnjice Križevačkog Zavoda mora biti narodna svetčanost.

POZIV.

Bilo je to prije 25 godina, kada su nekoji rodoljubi i prijatelji napredka stali ozbiljno razmišljavati, kako da se u našoj domovini podigne gospodarstvo, koje je na tako nizke grane spalo bilo, da smo bili daleko zaostali za drugimi naprednimi narodi.

Sretna je bila zamisao, da se u nas podigne učilište, u kojem bi se domaći sinovi izobražavali u gospodarskih i šumarskih naucih, temeljećih se na razumnoj uporabi prirodoslovnih disciplina, kako to zahtjeva današnji viek kulturne prosvjete.

Ta sretna zamisao oživotvorena je dne 19 studena 1860 godine, kada je u Križevcih otvoreno gospodarsko i šumarsko učilište.

Od toga dana širi križevačko gospodarsko i šumarsko učilište blagotvorno luč gospodarske i šumarske prosvjete širom ciele naše drage domovine; pala je dapače mnoga iskrica u posestrimu Dalmaciju, po gdjekoja u susjednu kraljevinu Srbiju i u kneževinu Bugarsku. Može se dapače taj zavod podičiti i time, da je naobrazio po gdjekojega sina braći Slovencem i Čehom.

Sa ponosom može taj zavod danas pokazati se pred cielim naobraženim svietom, može pokazati oholo na mnogo i mnogo svojih slušatelja i učenika, koje je poslao med narod, da ga uče racionalnom gospodarstvu. Mnogi ti djaci danas su ljudi na svom mjestu, jer rukovode gospodarske i šumarske poslove na uhar cielokupnoga našega naroda.

Uvaživ sve te činjenice, križevački zavod scieni se sretnim, da je prvih 25 godina, iza koje kakovih borba, nevolja, napadaja i neprijateljstva doživio, scieni se sretnim, da može otvorenim okom pogledati u lice svomu hrvatskomu narodu, koji ga je svojimi žuljevi podigao, te je iz sredine svojega profesorskoga sbora izabrao odbor, koji ima nastojati da se dan, kada je pred 25 godina otvoren, dostojno i svečano proslavi.

U taj odbor povukao je takodjer nekoliko otmenih lica, prijatelja svojih i narodnoga napredka, te više bivših svojih slušatelja i učenika zauzimajućih važna mjesta u praktičnom životu.

Taj odbor preuzeo je nase zadaću prirediti tu svetkovinu što svečanije!

Nu da ta slava bude odgovarala uzveličanju preporoda hrvatskoga gospodarskoga školstva i napredka, treba odbor izdašne podpore, da pokrije najnuždnije potrebe, skopčane s takovom slavom.

S toga se časti pozvati sve prijatelje križevačkoga učilišta i napredka u gospodarstvu i šumarstvu na što mnogobrojnije sudjelovanje kod proslave *dvadeset i petgodišnjice* križevačkoga gospodarskoga i šumarskoga učilišta, umoljavajuć sve skupa, da svaki u svom krugu uznastoji, da se ta svečanost što dostojnije proslaviti bude mogla.

Podpisani odbor se nada da će se ovomu pozivu odazvati svi prijatelji učilišta i hrvatskoga napredka u gospodarstvu, te svi bivši slušatelji i učenici križevačkoga učilišta, jer proslavom dvadeset i pet godišnjice, za koju će se dan naknadno ustanoviti, slavi i čitavi hrvatski narod preporod svojega gospodarstva.

Ovom sgodom umoljava odbor sve bivše slušatelje, da mu prepošalju svoje slike za *album*, da se isti do proslave popuniti uzmogne.

Prijave, dopise i prinose, odnosno podpore, da se pokriju najnuždnije potrebe, skopčane s takovom slavom, prima podpisani odbor do 15 listopada t. g.

Odbor za proslavu dvadeset i pet godišnjice Križevačkog gospodarskog i šumarskoga učilišta.

U Križevcih 18 svibnja 1885.

August Vichodil
Presjednik

prof. **Ivan Potočnjak**
Tajnik.

Nešto o probavi hraniva.

(Nastavak vidi broj 11).

I. *Dušične sastojine.*

Dušične sastojine sadržaju osim dušika, fosfora i sumpora. Jesu u bilci isto tako sastavljene kao i u životinjskom tielu; dolaze u krv, odkuda prelaze u organizam te služe za tvorbu

---

PODLISTAK.

Gojitba povrća medj povrćem.

U novije vrieme nastoji se, da zemlja što moguće više koristi dade. Koliko se to gleda u gospodarstvu, toliko se to više gleda i u vrtlarstvu, jer ili se je kraj gradova, pa se nastoji što više novca izbiti, ili se goji za domaću porabu, a vrt malen pa nedotiče. U vrtu istinabog troši se više djubra no na polju, al to nije dosta; tko će da goji povrće medj povrćem, taj mora da neprestano i pomnjivo obradjuje. Nego će mnogi pitati, što se razumieva pod tim „*gojitba povrća medj povrćem.*“ Razumieva se, da se izmedju povrća, koje je zasadjeno u pripadajućem mu razmaku zasadi duga ranija ili kasnija vrst povrća, te se tako sa jednog komada zemljišta dvie žetve dobiju.

Tko hoće da tako nasilno goji mora svoj vrt obilno djubriti, pomnjivo, neprestano i marljivo obradjivati; povrće koje je izmedju drugog zasadjeno tekućim djubrom podjubriti, i mora, da je u svakom čašu pripravan žrtvovati lošiju vrst, pa i ne bila zdrela, ako prieči razvitak kasnije vrsti i vriednije

Jedno medj drugim, može se gojiti ili istoimeno povrće, kao n. p. rana koraba izmedju kasne, rana mrkva izmedju repe, ili raznovrstno povrće, kao n. p. salata medj pasuljem i slična.

Naravski, pri tom, hoće se nešto vještine, i nešto vlastita iskustva.

Tako n. p. sve vrsti salate mogu se gojiti izmedju svih raznih vrstih kupusa i kelja, pa izmedju šelena i krastavacâ. Izmedju krastavaca dok porastu (dok se pruže) mogu se gojiti razne vrsti spanjake. Kapula može se gojiti izmedju redová glavata petrusimula (t. j. debela korena). Negdje polovicom kolovoza počupa se kapula, pa od tad, do polovice listopada ima petrusimul vremena, i da se razvije i da mu koren odeblja. U navedenom slučaju petrusimul se sadi u običnom razmaku, naime, 40 centimetara.

Jedna od najboljih i najkoristnijih medjugojitba jeste sljedeća: Na dobro priredjenoj liji zasadi se u razmaku od 45 do 60 centimetara selen, izmedju selena zasadi se salate, a izmedju salate i selena kapulu. Koncen svibnja ili početkom lipnja dozrije salata; početkom kolovoza dozrije kapula, a odtad do listopada ima selen vremena i da se razvije i da mu koren odeblja.

Izmedju kasne cvjetače (kavula) može se gojiti salata ili rana koraba, samo što valja prorahliti zemlju kad se izvadi salata i podjubriti cvjetaću tekućim djubrom.

Na okrajim ovećih lija mogu se gojiti rotkvice, izmjenice sa ljetnom i zimskom rodakvom. Izmedj pasulja može se gojiti mrkva, a izmedju ranih krumpira tikve pečenice ili friganice, na način, da se najpre izvade krumpiri iz onih kućica, koje se nalaze najbliže jame o kojoj su zasadjene tikve. Al obično dozriju prije rani krumpiri, no što se počmu stirati tikve

Neka dakle svatko radi medju gojitbu kako mu se bolje svidja, al neka nezaboravi pomnjivo obradjivati i obilno djubriti.

tkanina. — Zovu se tvorbene ili plastične ili hranive sastojine.

Najvažnije u krmi dolazeće, dušika sadržajuće sastojine jesu:

a) Bjelanjak (albumin);

Dolazi:

1. U svakom bilinskom soku, te sačinjava ponajglavniju čest tvorbene mase stanicâ. Nalazi se obilno u mladim biljkam prije cvatnje, i u uljenitom zrnju;
2. u jajetu, i;
3. u mlieku (u manjoj mjeri);

Bjelanjak je u vodi raztopljiv, ugruša se u toplini od 60° R. i postane krut.

b) Sirnina (casein) nalazi se u zrnju leguminozah (sočivnica), kao legumin. Od bielanjka razlikuje se time, što se kuhanjem neugruša. Jeste glavna sastojina mlieka, gdje se raztopljena nalazi;

c) Liepilo (Fibrin) je sastojina zrnja cerealijah (žitarica), te sastoji se od bilinskog kelja bilinske vlaknovine. U tjelu dolazi fibrin (vlaknovina) neugrušan u krvi; nu na zraku umah ugruša. Iz njega tvore se mesna vlakanca.

Dušične sastojine zovu se obćim imenom, „proteinove sastojine."

II. *Nedušične sastojine.*

Nedušične sastojine sastoje se od ugljika i vode. Pomoću udisanog kisika od zraka sbiva u plućih proces, naime: polagano gorenje (oxidiranje) uglika. Tuk se proizvadja ugljičita kiselina i vodene pare ($H_2 CO_3$) što se plućima i dušnikom izdiše. Ovim procesom proizvadja se toplina koja se tielu podieluje. Za uzdržanje tjelesne topline treba dakle, da pluća dobivaju potrebitu množinu ugljika t. j da u krmi, koja se živinčetu podaje, dovoljno ugljika imade. Višak ugljika u životinjskom organizmu prelazi u tuk (tusto). Manjka li dakle krmi potrebita za razvijanje topline (za oxidiranje) množina ugljika, to gubi živinče od svoga tuka (tusta).

Nedušične sastojine djele se u tuk i ugljohydrate. Ugljohydrati razlikuju se od tuka u toliko, što posjeduju više kisika. Tuk posjeduje samo neznatnu množinu kisika.

K' ugljohydratom brojimo:

Škrob; nalazi se osobito u zrnju cerealiah manje u zrnju leguminozah, zatim, i to ponajviše u korunu. Škrob se sastoji iz finih, sitnih zrnacah, koji se u sienicah nalaze. Kuhanjem uzimaju ota zrnja vodu nase. Škrobne čahurice (omotak) popucaju, te se pretvaraju pomoću sline laglje u dextrin i slador. Slador je u želudačnom soku raztopljiv. Slador nalazi se i u staničnom soku biljke, prije cvatnje. Osobito mnogo ima ga u nekih korenjača, na me u repi, a nefali ga ni u soku od kukuruze. Kod razvijanja sjemena prelazi šećer malo po malo u škrob.

Razlikujemo:

1. Trstikov slador, pretvara se pomoću kiseline (želudačne) u grozdovi slador, i kano takav, postane tek probavljiv;
2. grozdovi slador (je u vodi raztopljiv) te s toga lasno probavljiv;
3. Mliečni šećer nasuprot, pretvara se djelovanjem probavnih sokovâ u mliečnu kiselinu; a ova djeluje osobito kod raztapljanja mineralnih u hrani se nalazećih sastojinâ.

Staničnina (Cellulosa); iz nje razvijaju se stiene bilinskih stanicâ, koje kod starijih biljka odrvene, te postane staničnina više manje neprobavljiva. Dokle se staničnina (u mladjoj biljki) u raztopljivom stanju nalazi, pretvara se pomoću probavnih sokova u destrin i slador.

A. Neorganične ili mineralne sastojine.

U krmi nalazi se fosforna kiselina i vapno, koje je za razvoj i tvorenje kostih neobhodno potrebito. Zatim spadaju ovamo još i kali, natron i sumporno kisele soli, željezo, sumpor i jedaća sol.

Osobito mnogo mineralnih sastojina imade mlieko, zrnje žitarica, korenjače i gomoljače.

I voda posjeduje jih prilično mnogo raztopljenih.

U krmi za mlade još nerazvite životinje nesmiju manjkati mineralne za razvoj organizma toli važne sastojine.

Hrana imade dvostruku zadaću: 1) da uzdržaje život životinje (organičke procese); 2) da se pretvori u nov proizvod.

Podamo li odraslom živinčetu dnevnice samo toliko krme, koliko mu treba za uzdržavanje svog tiela, to zovemo takovu množinu **krme; konservativnom ili uzdržnom krmom.**

Od živinčeta kojemu podajemo konservativnu krmu, nemožemo zahtievati, da nam daje ikakove druge koristi.

Ona množina hrane nasuprot, koja je potrebna za to, da životinja radi ili daje mlieka ili da odebeli, zove se produktivna hrana ili hrana za korist.

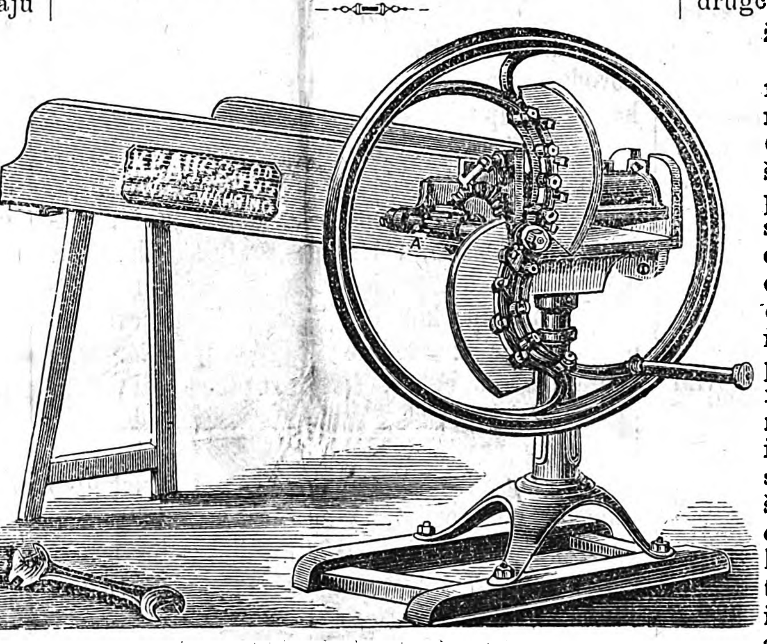
Korist koju može čovjek dobivati od svoje domaće živine, sastoji se u onom produktu, za koj njegova životinja postaje prikladna usvajanjem hrane u svoje tielo.

Hrana dakle, što dobije životinja, mora da se pretvori u novi proizvod, čim veće vriednosti, bilo to u mlieku, ili mesu, ili teglećoj snagi itd.

Produtivna hrana mora sadržavati više proteinovih sastojinah od konservativne. Nu, ipak, imade i tu granica, t. j. sadržajeli hrana u opće više hranivih sastojina negoli može živinče usvojiti, to ovaj višak hranivih sastojinâ otide iz tjela sa excrementi. Zato treba da bude uvjek gospodar na oprezu, te da često iztražuje balegu. U tu svrhu treba da imade salitrine kiseline kojom proteinove sastojine požute, zatim jodove tinkture, kojom postane skrob modar. Pomenutimi sredstvi može se gospodar osvjedočiti, da li po prilici i za koliko od kojih hranivih sastojinâ imade u izmetinâ (balegi).

To neka svakomu služi za ravnanje kod podavanja produktivne hrane svojoj živini, jer čim vise hranivih čestih otide iz tiela neprobavljenih, tim više troši se hrane uzalud.

Pošto ali mora životinja da dobije toliko hrane, da joj se želudac napuni, to mora gospodar da mješa intenzivnu*) hranu u pravom razmjeru sa estensivnom hranom. **U.**



Slika 23. *Sječkalo za krmu*

O STROJENJU KOŽA

(piše **F. Radić**).

II.

Obično strojenje ili strojenje sa trieslovinom.

Strojila. U običnom strojenju upotrebljuju se kao surovine *trieslene tvari* i *kože.*

Trieslonosne rastline, koje rabe strojilcu sadržavaju neku trpku tvar, *trieslenu kiselinu* ili *trieslovinu*, koja je različita u različitim rastlinam, ali se razpoznaje po kiselu ponašanju i po trpku okusu, a i po tomu, što je sa željezovitim solima uzrokom zelenu ili crnu maštenju, i što taloži raztopine hladetine. Poznato je, da trieslovina šišaka, koja se u ostalom neupotrebljuje nikada u strojenju kože, pretvara se djelovanjem kiselina i nekog osobitog vrenja u šiškovu kiselinu, koja ne rabi više za tvorenje strojene kože. Trieslovina od hrastove kore nije podvržena tomu raztvaranju, pod uvjetima, koji nastaju za strojenja, a ta je okolnost preznamenita i povoljna u svrsi te obrtnosti. Alkalične (lužnate) kapljevine, kao vapnena voda, raztopine pepelike i čipavca raztvaraju u prisutnosti vazduha sve vrsti trieslovine, tvorenjem humičnih tvari.

Hrastova kora. Medju rastlinama koje sadrže trieslovinu u tolikoj količi, da može da se izplati vadjenje i uporaba u veliko, na prvom je mjestu *hrast* (Quercus robus i Q. pekunculata), kojega kora sačinjava najznamenitije strojilo. Sve ostale trieslene tvari (rujevina, valoneja, catechu, itd.) ne davaju razmjerno nego malašnu količinu trieslovine. — Bolji je hrast za proizvadjanje trieslovine, ne samo radi količe, i radi koristnih lučbenih svojstava *hrastove trieslovine,* ali i s toga, što je hrast i sa drugog gledišta koristno drvo, pa je njegova kora samo nužgredan proizvod gojenja tog drva. Najbolja je kora sa tankih grančica od 9—15 godina. Hrastova se kora razlomi i upraši pod žrvnima.

Druge strojevne kore. Borova kora *Krka* zvana (obično ona od *Pinus sylvestris*) je od najboljih strojila, i upotrebljuje se često u obradjivanju kože za podplate. Odmah nakon siečnja ogulo se u šumi osrednja i malasna stabla, koja su odredjena za lies. U krki ima od 5 do 10 postotaka trieslovine. Po manje trieslovine ima u jelovoj, omorikovoj i johinoj kori. Briestova kora sadrži 3–4% trieslovine, bukova kora 2% i upotrebljuje se kadgod za strojenje.

Rujevina. Nakon hrastove kore i krke *rujevina* je strojilo, koje se najobičnije upotrebljuje. Rujevina sastoji od lišća, mladih grančica i cvieća raznog grmlja, a navlaš ruja (Rhus cotinus) trešlje (Pistacia Terebinthus i P. lentiscus), klena (Acer campestre) i planike (Arbutus unedo) *). U ruju ima najviše trieslovine, do 20%. Izdanci rujeva korena sade se u lipnju mjesecu, a nakon tri godine već se toliko razviju, da se mogu od njih u sieku grančice i da bere lišće. To se pak osuši a lupajuć se odstrani lišće za peteljkama. Lišće za peteljkama se samelje, mlivo se prosije i šalje u vrećama u trgovinu. Rujevine neima u trgovini drugčije neg u prahu, sad debljem, sad tanjem žuto-zelenom ili žuto-sivomu.

Šiške zovu se okrugle izrasti, koje se razviju na mladim grančicama i peteljkama lišća raznih vrstih hrastova, navlaš od *Quercus infectoria*, usljed uboda nekog šiškara (Cynips Gallae tinctoriae). Zareznik položi jajca u mali otvor, što ga napravi svojim probojcem. Pritiskom soka kozledjenoj česti staničnog tkanja razvije se otoč okolo šupljinice i zatvori u njoj jajca. Tri su glavne vrsti šišaka, *crne, zelene* i *biele.* Crne i zelene jesu izrasti sakupljene prije podpuna razvitka šiškara ili nakon njegove smrti u šiški, zato na njima neima izvanka nikakve rupice, ali unutra imaju okruglu jezgru od neke rusomanjaste uprašive tvari, koja u svojoj nutrnjoj šupljini sadrži osušenu kukuljicu. Šiške su obično okrugle, imaju odzgor, a samo kadgod sa strane, neke nepravilne hrapotine; u ostalom su gladke, crnkasto sive i kao pokrivene, sivim prahom; hrapotine su jasno smedje. Šiške *biele* ili *žute* jesu one, koje su sakupljene nakon razvitka šiškara, kad je on probio već šišku i odletio; one su obično veće i spužvastije od predjašnjih, a razlikuju se od njih i po rumenkastoj ili rusožutoj boji Akoprem ima šišaka po svoj Evropi, ipak se nesakupljaju nego one u južnim krajevima, pošto u Njemačkoj nesadrže nego 3-5% trieslovine. U šiškama od Alepa ima 60—66% trieslovine.

Valoneje ili *šišarice* su veoma slične šiškama. Razlikuju se bolestne ili prave šišarice i naravske ili iztočne, koje se zovu *valoneje.* Bolestne šišarice postaju kao šiške ubodom šiškara (Cynips quercus calycis) tom razlikom, da šišarice postaju od soka mladog žira. One omotavaju žir samo s jedne strane. Šišarice su u trgovini kao nepravilne uglaste gromade rusožute boje velike kao orah. S jedne strane vidi se žir udubljen u izrasti, ili kad neima žira, na njegovu mjestu ostaje šupljina poput kapice. Te šišarice se sakupljaju navlaš u Ugarskoj, u Moravskoj, u Slavoniji, Stajerskoj i Koruškoj. Imaju okolo 45 postotaka trieslovine. Šišarice zajedno sa hrastovom korom se često upotrebljuju u strojenju kože za poplate i naplate i priobćuju joj liepu suru boju. Od vise godina ima u trgovini izvadka šišarica

Naravske šišarice ili *životoslovne* niesu izrasti proizvedene ubodom zareznika dali naravske kapice od *Quercus aegilops* i od *Valonia comata*, koje rastu u grčkom otočju, u Maloj Aziji i Siriji. Velike kapice odlikuju se ljuskom medju sobom odliepljenim, tupim ili uglastim i veoma velikim. U trgovini jih ima kadgod sa žirom, ali obićnije napose, i tada su više cienjene. Sadrže od 40 do 45% trieslovine. — Ljuske od valoneje se zovu u trgovini *drillot.*

(*Sliedi*).

*) Hraniva dielimo u intezivna (concentrirana) i extenzivna (voluminozna). Concentrirana (intenzivna) hraniva su takova, koja su u malom objamu velike hranivosti. Posjeduje dakle porazmjerno mnogo hranivih sastojinâ. — Voluminozna hraniva jesu nasuprot takova, koja u velikom objamu jesu slabe hranivosti. Ova posjeduju opet porazmjerno malo hranivih sastojinâ.

Gnjiloća (Peronospora viticola).

Sa amerikanskim lozam, koje su proti filokseri uvedene iz Amerike u Evropu, uvela se je i *Peronospora viticola* ili gnjiloća. Poznata pod imenom *Mildew, Sun, Scald* itd. pravila je ona štete u Americi, nu nigda tako velike štete kao u Evropi. Najprvo opazilo ju se je godine 1879, pa odtud svake godine razprostire se sve više, tako da mjestimice decimira ljetinu. Čim je lozovo lišće čvršća sastava, tim bolje odoli peronospori. Amerikanske loze odole joj više od evropejskih, a od amerikanskih lozâ odoli joj opet najviše *Riparia selvatica*.

Nego, pošto *peronospora* naliči ponešto *Erynosi* ili *Phytoptosi*, pa mnogi uzimlju ovu zadnju za peronosporu, neće biti s gorega ako navedemo Planchonov opis jedne i druge:

Peronospora pojavlja se ponajviše na naličju lista, u obliku sitnih pahuljicâ, a bez da na tom mjestu prouzroči, naborinu, ili oteklinu. Niti od peronospore su ledičasto biele Usljed toga se bolestno mjesto lašti poput soli ili bolje rečeno preliena. Krajevi ovih nitih su čunjasta oblika i prozirni.

Erynosi ili *Phytoptosi* prouzrokuje neku mikroskopičnu raztoč. Ima tu skup sitnih dlačicâ, koje su iz početka bielkaste ili crvenkaste, a kašnje crvene. Na licu lista uprav povrh ovih dlačica napravi se oteklina.

Peronospora pojavlja se obično od lipnja, pa do rujna i listopada. Vlaga uz primjernu toplinu podupire njezin razvitak, isto tako, kao i nagla promjena vremena.

Do danas još nije se pronašlo proti peronospori jedno stavno a sigurno sredstvo.

Sredstva koja se rabe, ili se rabe u prahu ili kao tekućine.

Od svih tih sredstva, iskušalo se je da sljedeća sredstva djeluju prilično dobro:

1. Zelena galica ili sama ili pomješana sa kredom u razmieru kao 1 prama 4 t. j. na jedan dio zelene galice, 4 diela krede. Samelje se na sitno pa se posiplje po bolestnom lišću.
2. Modra galica.
3. Sumporni cviet.
4. Smiesa (u prahu) od sumpora, krede i zelene galice.
5. Fenična kiselina razblažena sapunjačom, uz nešto glicerine.
6. Vapnenim mliekom ili bolje rečeno vapnenom vodom.
7. Pepen (lug) neizlužen, i živo vapno i to, pol a pol.

Ovo su sredstva prokušana, i kako je već rečeno djeluju dosta uspješno, al bud se još uvjek prokušava novih sredstva, sva je prilika da će se naći i takova, koja će peronosporu posve uništiti.

Ono što je glavno, jeste, da se jedno od gorioznačenih sredstva počme rabiti odmah, dok se pojavi peronospora, jer ako preuzme mah onda malo što pomaže.

SVAŠTICE.

Vino patvoreno ili razvodnjeno razpoznat ćeš odmah i vrlo lako, na sliedeći način: *a)* U vino o kojem sumljaš umoči malu spužvicu, ili ako nemaš spužve, umoči komad kruha bez kore. Ovako namočenu spužvu ili kruh metni na jednu bielu pliticu (tanjir, piatto), u koju si prije ulio nekoliko milimetara vode. Ako je vino posve naravsko (t. j. od grozdja) ostat će u spužvi ili u kruhu za 10 do 15 minuta, pa će se tek onda promiešati sa vodom; ako je vino patvoreno ili razvodnjeno pomiešat će se odmah vodom i pocrvenit će ju; *b)* Napuni se jedna mala staklenica vinom, i to razito, pa se metne u ovću čašu, i lieva se u čašu malo po malo vode, sve, dok prodje dobro povrh staklenice. Ako je vino naravno i cilo izaći će odmah iz staklenke na površinu vode, ako je patvoreno ili vodno, ostat će nepomično u staklenki; *c)* Još bolje pozna se patvoreno vino, ako se u čaši na 4 diela vina doda 1 dio glicerine (po težini). Glycerina se na brzo otaloži iz vina. Ako je vino bilo naravsko, onda je otaložena glycerina bezbojna, ako je mašćeno biljevnim mastilom (fitolak) onda izgleda ljubičasto, a ako je mašćeno krvovinom (campeggio), onda izgleda žuto-crvenkasto.

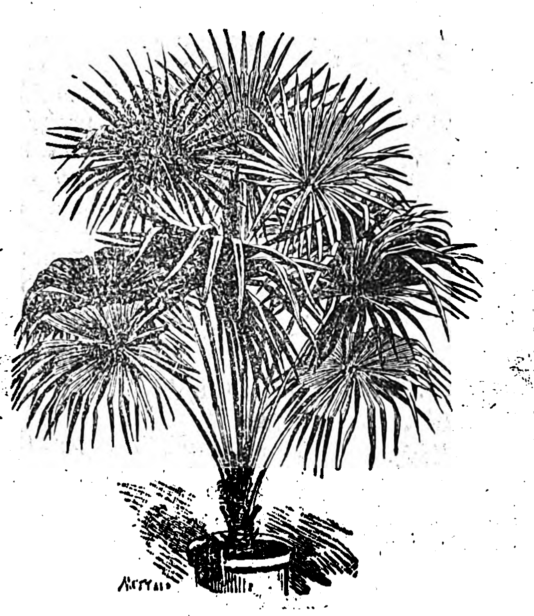
Da okitiš gomiline i lokve u perivoju sliedi savjet vrtlara Dugaurda iz Fontainebleau. Svaka umjetna gomilina, vodopad ili lokva sa kamenjem, dade se okititi sa paprati, ako se samo uzdrži vlažno. Kad je paprat dozriela t. j. kad hoće da pušta trusje metne se u vodu (najbolje **u lokvu) i tu stoji nekoliko dana t. j. dok pu**sti trusje. Onda se ovom zalije kamenje. Trusje ostane na kamenju, pa protjera i okiti mjesta, gdje se nije nigda niti sanjalo, da bi mogla bilina rasti.

Da kobasice i butine neizpliesne. Pliesnive stvari su nezdrave, a dok je pljesan na površinu još kako tako ali ako prodre u samu stvar, onda ju preobrazi, pa je po zdravlje štetna. I braniti se od pliesna, i ako je pliesan u zametku izkorieniti ga sa butina i kobasica, može gospodar pomoću guste razsoli. Napravi se razsol gustu skoron kao kaša, pa se s njom namaže kobasice i butine. Za malo dana i kobasice i butine zastrte su tankom ledičastom korom, koja neda pliesnu, niti da se nasedne.

Kako da odlučiš pčele od kradje. Toliko put pojavi se nagon kradje u jednome i drugom roju, da su susjedni rojevi gotovo u nepriliku, jer jim kradu i med i vosak. Sva sredstva da se odluče pčele, od te hrdjave mane, ostaju više ili manje bezuspješna, jedino naporna radja čim jih zaboraviti na tu manu. U tu svrhu nabaci se pred leto tih pčela grabilica nešto sitna pieska (pržine) pomješane sa drvenimi pilotinami. Pčele se zaposle, i izmore čišćenjem leta, pa zaborave hrdjavu navadu, koju su prije imale.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Sječkalo za krmu vidi sliku 25 na strani 46. Ovo sječkalo gradjeno je posve čvrsto, te se posve težko može pokvariti. Na osi pričvršćen je veliki težki volant, koji ima u promjeru 850 milimetara, te olahkoćuje za čudo radnju.



Slika 26. *Corypha australis.*

Na istom volantu pričvršćena su u protivnom položaju dva noža. Svakome je oštrica duga 40 centimetara. Otvor, kuda proviruje slama i sieno za siećkanje širok je 23 centimetra. Ovaj otvor je pomičan a slamu i sieno za siećkanje dovaža i tišti na njega zubasti valj. Zavijanjem i odvijanjem šarafa, koji se na našoj slici kraj *A* nalazi, ravna se dužina sječke; tako da se može režati sječka od 2 pa do 10 centimetara duga. Ovakovih sječkala ima dvostruke veličine, a ciena je manjim 35 for., a većim 45 for. — Suvišno je, da sadekarce tumačimo gospodarom korist koju se ima, od sjećkanja krme, dosta je da napomenemo, da čim je priugotovljenija krma, tim je blago laglje i podpunije probavlja. Dugom krmom davi se blago bez ikakove koristi.

Corypha australis slika 26 na strani 47. Paome, budi iskreno rečeno, i slabo su nam poznate, u svim svojim vrstim i suvrstim, i malo ili ništa goje se kod nas; premda je njihov uzgoj posve lahk, i premda jim naše podneblje nebi bilo baš posve mrzko. Corypha n. p. može tri diela godine živiti na otvorenu bez ikakovog zakloništa, a i preko zime ako ju se samo malo sa sjevera zakloni, to je sve što traži. — Ona uspjeva posve dobro u postavam (serra), kao i po sobam. Po sobam pak, gdje dolazi kao uresno cvieće, ona se zna zadovoljiti sa posve malo svietla, a ako joj i vlaga nije posve uredjena netuži se. Ono što netrpi jeste previše vlage, jer joj pregnjiju žile. Izraste velika i u posve malom loncu, samo valja biti oprezni, i promjenjivat zemlju svake godine.

Gospodarske Viesti.

Primili smo zahvalnostću knjigu „*Gojenje ovaca*" udešenu za naše prilike. Napisao Sv. Lj. Gavrilović sekretar i redovni član srpskog poljoprivrednog društva. Sa 22 slike. U Beogradu 1885. (Ćirilicom). — Ovo djelce preporuča se već imenom našoj publici dobro poznatog spisatelja, i suradnika našeg, vriednog gospod. Gavrilovića. — Ciena joj je samo 25 novčića, premda knjiga obsiže 134 stranice. Može se nabaviti kod srpskog poljoprivrednog družtva u Beogradu, koje je knjigu o. vlaštitom trošku izdalo.

* * *

Vlada dozvolila je, da se ljetos može uvesti u Dalmaciju iz inozemstva, prosto od carine 37,500 kvintala (metričkih centih) kukuruza i i 7500 kvintala pšenice i prosa.

* * *

U prvom tromjesecu t. g. 1885 *izvedeno* je iz Austro-ugarske 138,676 kvintala vina u bačvâ, 839 kvintala (metričkih centih) u staklenicâ, i 88 kvintala šampanje. A u istom tromjesecu uvedeno je 1756 kv. uz običnu carinu, 1359 kvintala uz carinu od 3·2 for., a 775 kv. uz carinu od 5·26 for. Uvedeno je i 533 kvint. vina u staklenica. Dosad je godine 1885 puno povoljnije od lanjske godine.

* * *

Svaki državljanin austro-ugarski popije na godinu u raznom piću 7·08 litara alkohola, a svaki francuz 19·67 litre.

* * *

Osjegurajuća Zadruga „Croatia" u Zagrebu, osjeguralo je do konca svibnja t. g. za 5,862,810 for., uz premiju od 51,308 forintih. Štete imalo je samo za 561½ forint. Mi se radujemo liepome napredku ovog domaćeg družtva.

* * *

Buhača se je ljetos dosta pobralo, i ciena mu je svudi prilična. Zelena prodavao se kilogram napram vrsti 12 do 22 novčića kilogram, a suha 60 novčića do 1·20 forinta kilogram.

* * *

U radionici brodograditeljskog odsjeka strukovne učione u Korčuli dogradjena je ovih dana i prodaje se za cienu od 300 for. brzoveslica (scalè-Gigg) duga medju okomicama 7·5m široka 1·5m a visoka 0·60m. Rebra su većinom od česvine, bočnice od korčulanske borovine a ljetve (vergini) sjedala i sva nutrnja oprema i naslon na krmi kao što i kormilo od orahovine iz Orašca. Kobilica je od bukovine, karoc od orahovine a osovina (ruota da poppa) od dubovine, zarita (quadro) od orahovine. Zabivuća je galvanizovanim željezom i snabdjevena su osam gvozdenih viljučaka za vozenje. Dno je bojadisano žuto-zeleno a strane su crne sa 4 rumena gajtana. Dno iznutra je omašteno žutom zemlje a nutrnje strane su biele. Česti od orahovice su olaštene ili osvjetlane. Ko bi ju želio dobaviti neka se obrati na Ravnateljstvo pučke, gradjanske i sdružene strukovne učione u Korčuli.

* * *

Vrieme zadnje petnaestine bilo je za vegetaciju posve povoljno. Mjestimice se je usljed vlage pojavila jače nedaća (oidium tuckeri, maća, lug), no nedaća ubija se sumporom.

* * *

Radi se o ustrojstvu vinogradarske škole u Petrinji. Škola imala bi se ustrojiti pomoću ondešnje bratovštine. I Iločani od davna rade oko toga, da postignu vinogradarsku školu. U Iloku imade uzorna pivnica kneza Odescalchi, kojom bi se škola mogla okoristiti.

* * *

Svilci, u koliko se čuje izpali su kod nas prilično dobro. I iz Istre, iz Italije i iz Francuske dolaze posve dobri glasovi. — Jedino u Španjolskoj ispali su posve zlo.

* * *

U prvom tromjesecu t. g. 1855 t. j. od 1 siečnja do koncа ožujka zaklalo se je u Bečkoj klaonici 1579 konja. Bečki magistrat dobio je nalog da razvidi, kako se troši to meso, dali se kuha ili se grade kobasice, pa kakove su te kobasice.

* * *

Od 19 do 21 t. m. obdržavat će se u Lipskome medjunarodna izložba gospodarskih strojevâ. Tko želi sudjelovati rečenoj izložbi, ili imati program neka se obrati na sliedeću adressu: *M. le Secrét. Francke, Leipzig, Nurnberger Strasse, 38.*

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U SVIBNJU 1885

MJESTO	Ukupna toplina po C.	Srednja toplina dana	Najviša	Najniža	Vedrih dana	Oblačnih	Kišnih	Slana	Rosa	Vjetar: Sjever	Sjeveroistok	Sjeverozapad	Jug	Jugoistok	Jugozapad	Zapad	Istok	Tišina	Nestalna pravca	Oluje	Krupa (grad)	Led (mraz)	Snieg	Magla	Kojeg je dana bila: najviša toplin.	najniža topl.	Kojeg je dana u mjesecu bila oluja	Množina kiše u milimetrih na četvorni metar
Šibenik	544·9	17·5	26·0	11·0	15	16	9	—	4	7	—	—	7	10	—	—	2	—	5	1	1	—	—	—	31	19	5	68·3
Hvar	458·0	18 0	26·9	10·4	20	11	8	—	--	1	1	7	8	7	—	1	1	7	—	3	—	—	—	—	30	17	15, 18, 19	24 3
Korčula	572·8	18·6	23·5	13·5	17	14	7	—	—	2	1	16	1	13	1	1	1	8	7	3	—	—	-	—	30	16	16, 19, 19	—
Knin	563·1	18·1	23·8	12 8	18	13	11	—	7	3	—	—	13	—	—	9	—	—	6	1	2	—	-	1	31	12	15	—
Drniš	508·3	16·3	23·3	9·3	22	17	10	—	12	3	—	5	4	—	1	8	—	2	—	—	—	—	—	—	31	19	—	—
Mokrine (Boka)	487·5	15·7	24·0	8·0	16	15	8	—	13	—	4	—	2	13	-	3	5	—	4	1	3	—	—	1	30	1	1	—
Nin	528·1	17·0	21·9	13·0	17	14	9	—	10	2	2	9	4	9	2	2	—	—	1	—	—	—	—	—	30	15	—	—
Obrovac																												
Podgora (Primorje)	530·6	17·1	22·0	12·3	17	14	12	—	9	2	—	1	11	—	—	13	—	-	4	2	2	—	-	1	31	3	9, 15	—
Trogir	578	18·7	28·4	11·2	9	22	8	—	—	1	—	3	2	-	1	—	1	—	23	4	1	—	—	—	29	19	5, 14, 15. 19	—
Dubrovnik	569·8	18·4	25·1	12·9	10	21	10	—	—	—	1	2	—	5	1	3	4	2	13	3	—	—	—	—	31	20	10	42·0
Sale	597·5	19·2	25·0	16·0	21	10	6	—	2	—	1	1	—	4	5	6	—	11	1	—	—	—	—	- -	29	20	1, 14, 19	135·6
Vrhgorac	528·8	17·0	24·1	10·6	5	26	9	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	31	19	—	109·8
Smokvica (Korčula)	1541·7	17·4	24·7	11·3	18	13	5	—	2	2	-	10	1	11	—	2	4	—	1	1	—	—	—	1	29	16	19	—

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

33. Pita me neki francuz za hrvatsko ime šibljika, poznatoga u francuzkoj pod imenom: houx, *latinski:* Ilex aequifolium, *po Šuleku hrvatski:* „česmina.“ *Rado bi znati dali nosi drugo ime u Dalmaciji, i dali ga tamo ima, zatim, dali mu seljaci pripisuju kakova osobita svojstva napose, pogledom na liečenje ljudsko?*

M. K. u Z. (Zagreb).

Po uvaženom Srpskom prirodnjaku i dendrologu d.r Josifu Pančiću toliko godišnjem profesoru velike škole u Beogradu. *Ilex aequifolium,* zove se srpski: *Zelenika.* Što se vrste upotrebe tiče, to se drvo od zelenike, kao vrlo čvrsto, rado upotrebljuje od stolara i drvodelja za gradjenje pokućnih stvari; od grana prave bičalja, kamiše, štapove; *iz kore može da se kuha lepak* (vidi knjigu: Šumsko drveće i šiblje u Srbiji, napisao d.r Josif Pančić. Beograd 1871; 8.º 184 str.)

Sv. Lj. Gavrilović.

72. Molimo vas koja bi stabla bila najbolja da se posade pokraj crkve i odkud bi se ista mogla dobaviti?

S. V. u V. (Korčula).

Kraj crkve zasadite *cimpres, jablan, dud* (murvu), *Bigonia catalpa, Brussonetia papyrifera,* jasen *Fraxinus excelsior*), *Paulownia imperialis,* lipu (*Tilia europea*), brist (*ulmus*). — Sva ova stabla možete nabaviti od *“Stabilimento Orticolo di A. Ferrant“* u Gorici, i to napram veličini, uz cienu od 40 novčića do 1 forint svaki pojedini komad. Troškovi prenosa i omotaja računaju se napose.

73. Molim vas, naputite me odkud, da nabavim dobra sjemena od heljde (Poligomun fagopyrum), pa pošto je kilogram, kako se goji i kad se sije?

A. S. S. u K. (Pelješac).

Haljde ili hržike imadu tri vrsti: 1. Obična heljda (*Polygonum fagopyrum*). 2. Tatarska heljda (*P. tataricum ili emarginatum*). 3. Modra heljda (*P. tinctorium*). Ove dvi zadnje vrsti goje se manje, ponajviše goji se prva vrst. Po sjemenu dieli se obična heljda na heljdu srebrenasto sivā sjemena i na onu crna sjemena. — Prva vrst heljde daje više zeline, druga vrst više sjemena. Heljda upotrebljava se ili kao krma u zelenom stanju, ili se suši u sieno. — Zrnjem tovi se blago, osobito perad, a ovieće, kojim heljda obiluje koriste se na nevjerojatan način pčele. Heljda dozrieva u 12 do 14 nedjelja. Zadovoljava se i slabijim zemljam, a najbolje uspjeva na lahkim zemljam, osobito pjeskovitim zemljam. Na gnjilačam, na lapornjačam i na vapnenjačam neuspjeva dobro. Sije se obično za okopavinam ili poslje raži. — Nu riedko dolazi kao glavna plodina. Heljda sije se obično kao nadopunjujuća bilina, a to ili pred i za jednom glavnom bilinom; samo ako imade u zemlji još dosta vlage da može vegetirati. Heljda iztroši jako zemljište, s toga valja podjubriti zemljište za bilinu, koju se na toj zemlji po heljdi goji. Heljda je jako osjetiva na mrazove, s toga se nesmje sijati prije svibnja. Ako se sije za raži, ili kojom drugom bilinom, što biva u srpnju ili kolovozu, onda valja zemlju prije preorati, pa dobro i opetovano prebranati, da mekota bude posve prha. Ako je zemlja presuha, nije kudkamo orati, jer nesamo što bi se izdangubilo vrieme oranjem, ali bi se izgubilo i sjeme, koje bi se zasijalo, pošto bez vlage sjeme ne klica. Na hektar zemljišta, ako se omašno sije računa se 1 do $1^1/_2$ hektolitar sjemena, ako se sije redomično onda samo 50 do 80 litara sjemena. Sjeme zabrana se u zemlju nešto za $2^1/_2$ do 4 centimetra. Heljda neljubi puno vlage, nu ako vladaju za njezina rasta velike suše, onda trpi. Isto tako trpi puno ako vladaju žestoki vjetrovi, i medju zareznicim i medj korovom (travom) imade dosta neprijatelja. — Heljda dozrieva u kolovozu ili rujnu; žanje se, kad je dobar dio sjemenja poćeo suriti. Ako se suši u sieno valja razastirati na ostroge ili ju često premećati, jer zelina sadržaje puno vode, pa neosuši li se na brzo i podpuno, onda pocrni i opljesnivi. Žetva sjemenja mienja na nevjerojatan način. Ako je vrieme bilo nepovoljno, sa hektara zemljišta nedobije se niti zrna sjemena, a ako je vrieme bilo povoljno može da se dobije 20 i 25 hektolitara zrnja. Svaki hehtolitar sjemena teži 60 do 65 kilograma. Siena (stručja i lišća) pokosi se sa hektara 1000 do 2000 kilograma.

74. Kako i koliko upliva kiselo sieno na mlieko?

F. B. u S. (Bosna).

Ako je kiselo sieno zdravo i sočno t. j. hranivo, onda upliva povoljno na izlučivanje mlieka, jer svojim kiselastim tekom nesamo da draži probavne ustroje, i tim podupire probavljanje, ali draži takodjer mliečne ustroje, te tim podupire izlučivanje mlieka u većoj mjeri, a i sočnijeg, jer čim blago hranu bolje probavi, tim imade u krvi više plastične hrane, pa je s toga i mastnije i gušće mlieko. Hrdjavo kiselo sieno, koje nema sočnosti, uzrokom je da nestaje mlieka, jer dolazi u tjelo, da draži probavila, da puni želudac, a bez da se iz njega ni mrvičak hrane raztaplja. Ako je kiselo sieno pliesnivo, onda nesamo što slabi probavne ustroje, ali može da bude uzrokom mnogih drugih bolestih, dapače i da smrtno djeluje na zdravlje blaga. Kiselo sieno može toliko put biti sočno i zdravo, al ipak djelovati ne povoljno i na zdravlje blaga i na izlučivanje mlieka. To biva lahko, ako u sienu imade puno kiseline, osobito kvasinove kiseline. Ova draži preveć probavne ustroje a i mliečne pa iznemognu, oslabe, a izim toga ima u mlieku puno kiseline, koja je uzrokom, da se mlieko posve uzljuti i usieče dok se o-muže.

B. Nova pitanja.

75. Kako se najjednostavnije, lakše i jeftinije radi marena od višnja?

X. u S. Haštela).

Najprije se ukuha $^1/_4$ kilograma šećera do kožice, t. j dok se počme praviti na površini kožica Priređe se nužto i višnje bez držka i to ili friške ili suhe. — U gorirećenoj množini priredjene sladorače ukuha se jedan kilogram višnjā. Za kuhanja opjeni se obično dva puta, onda se snimi sa vatre, izvade višnje iz soka i metnu u staklenicu ili zemljanu posudu. Po tom ukuhajte opet sladoraču, pa kad se ohladi dolijte ju na višnje, i tim je posao gotov. Tečnija i mirisnija je marena, kad se uz višnje ukuha nekoliko komadića kore od limuna, gvozdike i slatke korice. Kad se hoće piti marenu, onda se sok razvodni. Ko će da mu se duže uzdrži, kuha gušće sladoraču, tko će da manje, taj ju kuha manje i vodniju. Ima jih koji sa sladoračom kuhaju sok od višanja bez koštica i bez kožica. — Postupa se na isti način.

76. Neki kažu, da je bolje uščugnuti (previti) kad se riže vinograd, jer da manje iznemaže trs; neki pako dokazuju protivno, jer da su kušali koja se zavine (uščugne) da najedri više od one koja se nezavine. Dosljedno tome, da više snage odnosi trsu. Neki pako tvrde, da je bolje uškopiti samo vrhove od mladica na mačici, prvo no počme cvasti grožđje; druga, da je bolje odkinuti sve, do zadnjega grozda, jer da tako naraste veći grozd, a trs da se manje iznemaže; treći napokon, da je dobro opliviti i zapirke, što no izlaze iza lista na mačici. Molim vas dakle, u kojem slučaju manje škodi lozi, i kad bolje rodi?

X. u S. (Kaštela).

77. Molim vas odkud se može nabaviti umjetnog gnjoja? Plaćali uvozarinu? Koliki je prenos na svako 100 kg.? Jeli presnažan za pjeskovite zemlje? U kojoj vrsti zemlje najbolje djeluje?

X. u S. (Kaštela).

78. Moja krava neda se omuzti, ako ju nije prije tele posisalo. Molim što mi je učiniti, da joj tu manu izvadim?

P. K. B. u B. (Korčula).

79. Jeli slobodno popravljačem brzojavne žice, privezivati žicu o maslinu (uliku) i inače praviti kvara na stablam odstranjivanjem grana?

M. Š. Š. u M. (Istra).

80. Po čem se pozna da je sumpor dobar? Možda izgaranjem?

M. Š. Š. u M. (Istra).

81. Pošto su mladi trsovi bili okopani i i zagnjojeni djelomice u novembru, a djelomice u marču, bili bilo probitačno razkopati jih u augustu i podjubriti sa kalužinom, koja se vadi iz jama kraj putevā?

M Š. Š. u M. (Istra).

82. Moja je čatrnja puna vodenih ušiju, premda voda bistra i hladna. Molim, kako da jih izkorienim?

V. L. u Ž. (Imotska).

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1885.

P. n. č. g. Ostoić I. A. — Mudrinić kap. P. — Obradović I. — Šuman I. — Granić B. — Siminiati B. P. — Ključe A. — Krneta J. Žurić N. ž. — Šitin M. Koprinsky Š.

— Č. g: Sodoma J. — Ovo pada uprav za prošastu godinu.

— Č. g.čna Skladanić Maria — Isto.

— Sl. Učit. Kniižnica - Ogulin — Broj 7 od lanjske god. odposlalismo.

— Č. g. Cvjetić B. — List vam šaljemo redovito, a adresa je tiskana. Neprimiteli redovito reklamirajte. Broj 10 odposlali smo na novo.

— Č. g. Kaštelan d. J. — Obrnuli smo na novu adresu. Da ste nam zdravo!

— Č. g. Škobelj P. — Vaša cienjena predbrojba mirna je do konca lipnja t. g. Krinke i košnica naručene su. Da ste nam zdravo!

— Č. g. Radulić G. — Kuga bobova, koju ste nam dostavili, jeste kod nas dosta razprostranjena nametnica u znanstvenu svietu poznata pod imenom „Orobanche major.“ Ona isto, kao i vilina kosa, ovija se oko stručja, ili se sljubi o stručje, ili do žila, pa sisa priugotovljenu hranu, i tim natjera dotičnu bilinu na smrt. Utamanit će se, ako se sije čisto sjeme, ako se neprestano plievi i tim nepopusti, da se osjemeni, a ne mjestim gdje je imade mnogo najbolje je nabaciti nešto slame, poškropiti ju petroleumom, pa zapaliti. Nu najviše pomaže pomnjivo i neprestano pljevljenje, da se ne osjemeni.

— Č. g. Roca P. — Primiji smo na račun for. 3.

— Č. g. Kačić-Tržić A. — Pristajemo, ali kroz 4 mjeseca pod svaki način.

U ZADRU 1885. Brzotiskom „Narodnoga Lista„

Godina IV. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 13

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu; u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upravuteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu danâ.

ZADAR, 1 Srpnja 1885. — Ciena je listu 3 fiorina na godinu — ŠIBENIK, 1 Srpnja 1885.

OPIS I UPORABA KIŠOMJERA.

Piše **And. prof. Pavlica.**

Od velike je koristi za praktično pogodoslovje i poljodielstvo razabrati koliko godimice kiše pada u svakom pojedinom predjelu naše prostrane zemlje. Najbolje bi se mogla saznati kolikoća vode, što pada godimice u jednom predielu po njezinoj visini ili dubljini, što bi ju ova imala. Kad bi se sva sabrala na dotičnom zemljištu, a nebi izhlapila ili se slila u zemlju. Kolikoća kiše što se na ovaj način dobiva nema nikakova odnošaja veličinom prostora, na kojem je sakupljena; pošto se mjeri po njezinoj visini, a ne po objamu.

Drži se, da jednako pada kiše na jednom prostoru ne prevelikom, potom i voda, koja se na dotičnoj površini nahodi, imat će svukud jednu te istu visinu ili dubljinu. Objem, pako vode bit će veći, čim je veća površina na koju je dažd padao.

Kad bi se htjela računati kolikoća padše vode po objamu, naime na litre, morala bi se uviek u obzir uzet i površina na koju je ona padala. Rek bi da je sasma lasan posao mjeriti dubljinu, odnosno visinu vode; jer stavi na kišu posudu ovisno, te iza kiše čim mu drago izmjeri višinu vode sakupljene u posudi, i tim dospila pravda. Tko je šta takova pokušao bit će ostao doisto iznenadjen o malici vode, što je njegova posuda primila, dočim poljem i putem tekli odebeli potoci.

Način malo prije izložen, sgodan je i jedino moguć, ali veoma zanovetan, a riedko daje točnu mjeru o kolikoći padše vode. Da se ovakovim neprilikam izbjegne znanost iznašla je jednostavnu spravu kišomjerom (Pluviometar) nazvanu, kojom se može matematičnom točnostju proračunati voda, što je pala u dotičnom mjestu.

Kišomjer sastojise iz dva komada; jedan služi za sakupljanje vode, a drugi za mjerenje iste.

Mnogo je vrstih kišomjera: razlikuju se po spravi što je odredjena za mjerenje vode. Najbolji, najjednostavniji i najcieniji kišomjer jest onaj kod koga je mjerilo odlučeno od sakupljača vode, a on se sastoji iz staklene posude providjene stupnjevi.

Sabirač sastoji od posude valjaste i to bilo od tutije ili koje druge kovine; gornja strana je otvorena i oširoka a završuje se uzkim grljkom poput livaka, u jednu posudu običnoj staklenki sličnoj, u kojoj se sabire kišna voda.

Kišomjer može bit koje mu drago veličine, nu ipak se upotrebljuju neki stanovite veličine.

Kišomjer izumljen po ravnatelju Kreilu bio je četverouglasta oblika, a velik stopu parižku, što bi odgovaralo po novoj mjeri 0·105 521 m. []. Ove su zamienili drugi iste veličine, ali okrugla oblika (promjer 366 5 milimetara, obhod 115·1 milimetara). Usljed uporabe novih metričkih mjera, bi zaključeno na medjunarodnom sastanku meteorologičnom u Beču godine 1873, da se uvede treća vrst kišomjera: oblika okrugla, površine $^1/_{10}$ četvornoga metra (promjer 356·8 milimetara obhoda 1121·0 milimetara. Ovoj se ustanovi opriešе Englezi, pošto su oni već u porabi imali do 1500 kišomjera manje površine. Usljed čega sastanak dozvoli uporabu manjih kišomjera od $^1/_{10}$ metra []; po tom bi uvedena četvrta vrst kišomjera okrugla oblika a površinom od $^1/_{20}$ [] metra (promjer 252·3 milimetara obhod 792·7 milimetara).

Metereologičke postaje prostrane naše carevine providjene su kišomjeri trijuh zadnjih vrsta; ali postaje koje se sad dižu obskrbljuju se jedino četvrtom vrstom. Svakoj od pomenutih vrsta kišomjera dodieljena je naročita staklena posuda, providjena stupnjevi, kojom se mjeri voda sabirača. Na posudah prvih dvijuh vrsta označuje se kolikoća padše kiše parižkimi crtami do 0·02; dočim kod potonje dvie vrste milimetri i desetinami milimetra.

Voda salivena iz kišomjera u posudu za mjerenje iste odredjenu, ona će (voda) u njoj dobit toliko veću visinu koliko je veća površina prvoga od druge. Na primjer za kišomjere od $^1/_{20}$ [], površina posude za miерenje jeste dvadeset i treći dio one od kišomjera (naime 21·74 centimetra []; s toga visina vode od 1 milimetra u kišomjeru odgovarat će ulivena u mjerilo visini od 23 milimetra. Razdieli se ova visina u 10 jednakih diela, svaki će odgovoriti 0·1 milimetru vode u kišomjeru, dočim će ova u mjerilu zauzimat širinu od 2·3 milimetra. Iz gori navedenog bielodano se vidi, da pomoću sprave odredjene za mjerenje vode, može se matematičnom točnostju doznati kolikoća kiše, što se na zemlju izlije, pošto se voda kišomjera povećava za 23 puta. *(Sliedi).*

PODLISTAK.

O razašiljanju jaja za nasad.

Tko nije, najvećom napetotšću čekao, da mu izvali jaje, koje mu je prijatelj A. ili B. poslao od kakove plemenite vrsti kokošiju ili druge peradi. Nu, čekao, al se nenačekao; skorom nigda, da je jaje izvalilo.

Mnogi krive prijatelja, da jim je navlaš poslao mućavo ili neoplodjeno jaje, e da nedobiju vrst, za kojom su toliko čeznuli, drugi, da nisu velikom pomnjom njegovali kvočku, ili da se je jaje prehladilo, a niko skoro nevjeruje i nesumja, da se je jaje usjeklo za prenosa, te postalo za razplod nesposobno.

I sve kušnje i sva iztraživanja, da se iznadje praktični način za razašiljanje jaja, a bez da se jaja pokvare ostao je dosad bezuspješan.

Danas još priznaje se, da jedini i najjednostavniji način razašiljanja jeste u skrinjicam. Za 6 jaja hoće se skrinjica 37 centimetara duga, a 10 cm. široka i isto toliko visoka. Za 12 jaja skrinjica je po dužini i širini kolik za 6 jaja, samo što je visoka 19 centimetara. Ista širina i dužina skrinjice ostaje i za 18 jaja, samo što je u takovom slučaju 26 centimetara visoka.

Za 24, 30 i 36 jaja hoće se da je skrinjica široka 18 centimetara, visoka 26 centimetara, a duga 40 centimetara.

Ove veličina skrinjica služi za jaja od kokošiju i od patke, za guske i purano hoće se veće skrinjice.

Evo kako se impakuju jaja

Na dnu skrinjice naslaže se nešto sitnih pilotinâ, koje se ovlaži i dobro sabije. Na ove metne se red pamuka, a na pamuk naslaže se jaje do jajeta. Svako pojedino jaje zamotano je takodjer u pamuku. Izmedju jednog i drugog jajeta ostane prst prostora. Ako je 6 jaja, onda svih šest ostane u jednom redu, dočim 12 jaja ide u dva reda, a 18 jaja u tri reda. Ako se šalju 24 jaja, onda po 12 u svakom redu.

Izmedju svakog reda metne se nešto pamuka i pilotina. Ozgor metne se takodjer nešto pilotina i pamuka, a onda jedan pomični pokrov na pero, a na vrh ovog pokrov, koji će se začavliti.

Glavno je, da se za prenosa jaja nemiču u skrinjici, jer onda nesamo da se lahko polupaju, ali se usjeku. Onaj pomični krov na pero (susta) imade svrhu, da tišti na jaja, te jih uzdrži na istome mjestu, sve da se pilotine slegnu, ili da nastane kakova druga praznina. — Krov bolje je zašerafiti nego začavliti, jer kad se zašerafi nema udaranja, niti trešnje velike ni za otvaranja, niti za zatvaranja. Naslov je napisati čisto i bistro, a sa jedne i druge strane napisati je: *„Pomnjom; moli se neokrećati i nebacati.“* Na dvi druge protivne strane nariše se staklenica, da oni koji na putu barataju skrinjicom, i ako neznadu čitati razume da je stvar koja se može lahko razbiti.

Na ovaj način impakovano išteti se na putu $^1/_4$ jaja, a druga $^1/_4$ neizvali, jer neoplodjeni ili s kojeg drugog razloga. Tako, da od 100 jaja 25% će se ištetiti, 25% neće izvaliti, a dobrih za izvalu dobit će se 50%.

Pri nabavljanju jaja za razplod valja biti posve oprezni. Od kojamudrago nabavljati jaja neide. Jaja za razplod mora, da su od prave i čiste pasmine, koju kanimo uzgojiti, da su friška, da su oplodjena od zdravog krepkog mužkića, da su jih sniele zdrave kokoši koje su dobro hranjene.

O STROJENJU KOŽA

(piše **F. Radić**).

III.

Kože. Premda je koža skoro svih četveronožaca dobra da se stroji, ipak se radi svoje malenkosti izključuju kože mnogih životinja. Medju strojivim kožam stoje na prvom mjestu kože rogate marve, za njima dolaze po čvrstoći i dobroti konjska i magareća koža. Čvrstoća kože nezavisi samo od vrsti živine, dali i od njezina načina življenja. Divljač je bolja od pitome životinje. Medju domaćim životinjam bolje su one koje su odgojene na paši nego li one koje sprovadjaju život u košari. Debljina kože stanovite životinje je veoma različita; na sred hrbta ili na glavi je uobće dvokrat deblja nego li na trbuhu; u pomanjim životinjam nije razlika toliko velika. Neki misle da je kod ovaca bolja i deblja koža što je riedja i kraća vuna.

Kravja koža je tanja, manje gusta, i gorega zrna nego li volovska koža; kravje se kože stroje za laganiju kožu i zovu se *kravine.* Teleće kože su tanje od kravljih, ali gušće od kože većine životinja, i daju strojenu kožu veoma čvrstu, mèku i vitku, koja se pod imenom teletine osobito upotrebljuje za naplate obuće, dočim seona i najčvršća kravina nerabe nego za poplate. Konjska koža ili konjetina je tanka i daje kožu, koju samo sedlari upotrebljuju — Ovčija čapra je slabija, upotrebljuje se u vezivanju knjiga, za mastostrojbu i za omaštènu kožu. Janjeće i kozličeve čapre daju kožu za rukavice. Kozja čapra je najbolja za pravljenje safijana. Jelenja i srneća čapra, kao što i ona od divokoze stroje se uljem i upotrebljuju se kao jelenina (dante) ili mastostrojena koža. Svinje daju tanku kožu veoma čvrstu upotrebljenu navlaš u sedlarstvu. Tuljanovu kožu radi velike čvrstoće upotrebljuje sedlar za porubljivanje.

Redoslied radjâ (rabota) pri strojenju kožâ. Te se rabote mogu da razdiele u tri poglavite, koje obuhvaćaju: *A)* Čišćenje kože od strane mesa i dlake, ili drugim riečim obdjelavanje usmine; *B)* pravo strojenje i, *C)* usavršavanje strojene kože za trgovinu. Te poglavite rabote obuhvaćaju opet sljedeće:

A) Čišćenje kože obuhvaća

1. Umekšavanje;
2. Čišćenje od strane mesa;
3. Čišćenje od strane dlake;
4. Nabubrenje očišćenih kožâ.

B) Strojenje usmine može da se izvadja ili u jamam ili pomoću trieslene raztopine ili postupkom pospješne strojitbe.

C) Usavršavanje kožâ obuhvaća sve naknadne rabote po kojima koža prima gušće tkanje, ljepše zrno, bolje lice, sa strane mesa veću jednakost debljine, veću vitkost itd.

A. *Čišćenje kože.* — 1. Umekšavanje kože. Svrha umekšavanja jest, da podade koži jednovitu gibkost i da odstrani od nje one česti krvuštine i mesa koja su još na njoj prilieplјene. Svježim kožam je dosta, da pribivaju jedan ili dva dana u vodi tekućici, ili kad nje neima u bavnjevim ili lokvam, da se oproste krvi i nečisti; suhe, navlas posoljene i nadimljene kože, treba da leže u vodi osam ili desetak dana. Kad se kože moče u vodi tekućici paziti je, da struja bude nasuprot dlaci, da voda uzmogne koliko treba da djeluje na površinu kožâ. Dok se moče u vodi, treba da se kože vade dvokrat na dan i opet spuštaju.

2. *Čišćenje od strane mesa.* — Kad su kože dovoljno razmeksale, treba da jih čistiš sa strane mesa. U tu svrhu se stavljaju kože na *konjic.* To je komad poluvaljasta drva, kojega je stražnji kraj naslonjen na zemlji, a sprednji je poduprt drvenim unakrst stojećim nožicam. Struga, orudje koje se upotrebljuje pri toj raboti, ima list malo zavijen, oštaje tupo, a na obadva kraja ima po drvenu ručicu. Radnik se namjesti pre konjicem, i, držeć strugu obim rukam, nasloni je na kožu i vuče ju odozgor na niže Tom rabotom odažimlje se s jedne strane voda a s druge se koža jednovito razteže, odstranjuju se čestice mesa i masti, te stanično podkožno tkanje, koje prianja od strane mesa, kao što i sitne žilice i živci koji se nalaze u kožnom tkanju.

Iza prvoga struganja urone se kože opet u vodu za 24 sahata, stružu se iznova sjutradan, postave se u vodu za nekoliko sahata, operu se, zatim se izlupaju na konjicu i ostave se da se ciede. Tako su pripravljene da budu oskubane.

Da se olakša umekšavanje, a tim i čišćenje od strane mesa, na mjesto da kože budu na prosto poredane, oprane i ociedjene, uvaljaju se u svježoj vodi, bud u običnoj valjaonici, bud sa drvenim maljčima, koji lupaju u lokvi namještenoj u zemlji. Tim postupkom mogu da se očiste kože u dva ili tri dana, dočim jih se običnim postupanjem hoće osam i deset. *(Sliedi).*

SERADELLA.

Seradella je jednogodišnja bilina, koja najradje uspjeva na lahkim zemljam, osobito dobro pak uspjeva na pjeskovitim ilovačam, koje su čiste od korova, a koja su dosta djubrene. Ljubi šušu, a nepodnaša podništa vlagu, osobito ne podzemnu vlagu. Obiluje li vlagom, onda oboli, požuti joj lišće i savehne. — Klica sporo. Zasijano sjeme proklica stopro nakon pet nedjelja, to i je uzrok zašto ju korov u prvoj mladosti duši. Ako zemlja na kojoj je zasijana sadržaje vapna, ili bolje ako naginje na vapnenjaču ili lapornjaču, onda seradella najbolje uspjeva, jer i ona. kao i sve sočivnice za svoj razvitak hoće vapna. U obhodnji pušta se smjestiti po volji. Najbolje uspjeva za okopavinam, a ostavlja pripravnu zemlju za raž.

Sije se pod žitarice za pašu na strništu, i uspjeva isto dobro ako se usije u jarinu ili u ozimu.

Seradella zasjenjuje dobro zemljište, pa je to jedan od razloga zašto za njom svaka bilina dobro uspjeva.



Slika 27. *Latania borbonica*

Za sjeme sije se takodjer na proliеće, nu zemljište valja razorati u jesen, u proliеće pak ili preorati ga ili dobro prodrlja, pa onda zasijati i pobranati sjeme. Ako se sije u ozimoj raži, onda je savjetno takodjer zabranati sjeme; te neće raži nit najmanje uditi, ali samo valja paziti da se to neobavi za prevlažna vremena, kad bi se usjev preveć izgazio. U jarini zasije se sjeme i podbrana zadnjim brananjem. Seradelli bolje prija jara raž, nego zob ili ječam.

Sije se koncem ožujka ili u travnju, na sjeveru može se sijati još početkom svibnja.

Pošto je seradella krmna bilina valja ju gušće sijati. Na hektar zemljišta računa se 30 do 40 kilograma sjemena. Praktični gospodari ne zasiju svu njivu s jednog puta, već u 3 ili 4 navratka u razmaku od više dana, da se po vragu neizgubi vas usjev.

Sa hektara zemljišta dobija se 300 do 500 kilograma sjemena i 3000 do 4000 kilograma stručja (slame). U zelenom stanju pokošena, daje izvrstnu krmu za krave muzare, a za hektara zemljišta pokosi se 4000 do 10,000 kilograma zelene krme.

Seradella pokošena sa raži, povećava hranivost raževe slame na nevjerojatan način. — Često po košnji niti se neda opaziti seradella na strništu, neka gospodar nedvoje, one mlade biljke koje se jedva vide razvit će se za nekoliko nedjelja, na način da će sve zastrieti.

Neda se lahko seradella posušiti u sieno, jer sadržaje puno vode. Da se to polući podpunoma, hoće se baš posve suho vrieme, a takovo se suho vrieme težko ima u rujnu ili kašnje. Tko namjerava seradella upotrebiti za zimsku krmu, taj mora da se odluči ili za kiselo ili za crno sieno.

Najbolje je seradellu pokrmiti u zelenom stanju, u koju svrhu dosta je dano mice samo toliko pokositi koliko će se pokrmiti.

Nije se pokazalo da seradella prouzrokuje nadam, kao djetelina.

Posve dobro djeluje na seradellu, osobito kad je odredjena za košnju, ako se 6 ili 7 nedjelja po sjetvi izvalja. Izrasti će preveć korov (trava) onda valja kositi, da odahne seradella. Ako se za košnje i pokosi i po koji vrh od seradelle, to neudi, ona će se oporaviti, i isto obilno roditi.

Za sjeme, kosi seradellu koncem kolovoza, početkom rujna, kad počme sjeme u mohunjam suriti. U tom zemanu cvate još seradella, al badava, pričekali se i malo, otvore se mohunje i razasiju sjeme. Za sjeme srpi se u male snopiće, pa se razastire, da se šuši. Pošnji se brzo, najdulje u 14 dana, a ako je na male stoge natrpana neudi joj kiša. Lišće joj posve lahko odpada, s toga ju za šušenje nevalja premetati. Premetaju se snopovi jedino onda, kad je zemlja prevlažna, pa počme gnjiti onaj dio, koji na njoj leži.

Najbolje pokošenu seradellu odmah izmlatiti na postavi, tim se dobije najbolje sjeme. No zrnje mora se odmah izvijati od mohunja (plievi), jer se inače upali. Dobiveno sjeme razastre se na tanko, da se šuši.

Pri nabavi sjemena od seradelle, mora si gospodar od dotičnog trgovca dvoje zajamčiti: *a)* da je sjeme od seradelle čisto od sjemena od korova (trave); *b)* da je sjeme od seradelle barem za 80% klicavo.

Kako se priredjivaju i čuvaju biline i zareznici za sbirku *).

(Piše **F. Radić**).

To pitanje treba da se razdieli na dvoje. I.° Kako se priredjivaju i čuvaju biline za sbirku, i II.° Kako se priredjivaju i čuvaju zareznici za sbirku?

I.

Kako se priredjivaju i čuvaju biline za sbirku?

Sbirke bilinâ mogu da budu priredjene za različite svrhe. Sbirka bilina, herbar, bilinar ili travarnik je ili uobće znanstven ili poseban, kao: ljekarnički poljodjelski, šumarski itd. Znanstvene sbirke služe ili za porabu izvježbana naučnjaka ili za početnika. Ove zadnje vrsti jesu obično i učionske sbirke, o kojima hoću da govorim.

Komu je da priredi travarnik potrebito je, da bude osobito zaljubljen u prirodu, te obdaren velikom uztrajnošću i uztrpljivošću a da neuskudieva ni pripravnim znanjem, bez kojega nebi mogao da svlada najpoglavitiju preponu u svojem poduzeću, koja leži u *opredieljivanju* bilinâ za sbirku. Kao neizbježivu pripomoć kod toga treba da dobavi knjigu: *„Bilinar. Flora excursoria. Uputa u sabiranje i označivanje bilina u Hrvatskoj Slavoniji i Dalmaciji.* Sastavili d.r Josip Cal. Schlosser i Ljudevit Vukotinović. Zagreb. Tiskom L. Hartmana i druzbe 1876" ili drugu koju „Floru" o bilinam naših krajeva.

Travarnik sastoji od ovećeg ili manjeg broja rastlina prostrtih, osušenih obično medju hartijama, snabdjevenih svojim imenom i poredanih po kojemgod sustavu.

O načinu, kako da se sastavi herbar, mogao bi u dugo da razpravljam, ali obzirom na današnje potrebe naših učiona, stegnuću za sada sve u malo rieči.

Biline treba sakupljati najprije iz svoje najbliže okolice; one treba da šačinjavaju temelj sbirci. Ta šta bi se opet i sudilo o sabiraču, koji bi u svoj travarnik stavljao biline iz udaljenih okolica, a nebi se obazirao na one koje vidja svakim danom na šetnji po mjestu i okolo njega? Isto tako treba skupljati svakojake biline, a ne samo one koje se ističu zar liepotom lišća, cvieća ili sveukupna vanjskog lica. Svaka i najneznatnija travka je dostojna naše pažnje, i našega razmatranja; na svakoj imamo štogod nova da naučimo i razloga da se divimo sveviśnjoj mudrosti. Ko pribira biline samo na oko liepe, taj nije prijatelj prirode, on nehoće da priredi pouka već zabavnu sbirku. Kad neima šta više da se sakuplja u najbližoj okolici, onda se mogu da razmaknu mr-

*) Odgovor na pitanje 64: „Kako se priredjivaju i čuvaju biline i zareznici za sbirku?" (M. R. u V. (Vis)

ginji svojih izleta. Biline treba tražiti iz svakojakog položaja: sa vrta i puta, sa dola i briega, s polja i rudine, sa obale potoka i rieke, jezera i mora. Početnik netreba na izletu da uzima sobom množtvo bilina jer se u tom nesastoji sreća sabirača i jer će se u kratko da osvjedoči kako je uzalud nosio kući težko breme. Njemu je izprva dosta da da uzme sobom po dvie, tri biline, kašnje četiri, pet i šest dok se svedj to više izvježba u opredieljivanju i spremanju, pa počme da jih uzima i po trideset i više.

Na izletu neka sabirač nosi sobom čvrstu drenovaču za pomoć u putovanju sa gvozdenim zaoštrenim vrhom. Kad se može dobro je, da ručica ima oblik koraća iliti mlata i da je gvozdena, ali to nije baš nuždno. Učitelj-sabirač neka vodi sobom po dva ili više učenika, a i svakomu sabiraču preporučiti je da ide u družtvu navlaš u podalje izlete. Biline se spremaju u ciele listove sire hartije bugačice. Najbolje je takove hartije najprostije vrsti da nosiš sobom na izlet. Listovi neka su ti medju dva pravokutna komada debele ljepenke (kartuna) velika koliko su i listovi i malo više, a uredjena tako da se mogu tvrdo svezati. Neki nose na izlet limenu paoblu kutiju dugu 30 metara 40 cm., 10—12 cm. široku a 8—9 cm. visoku sa kratkim poklopcem, i u nju spremaju biline.

Pošto je cviet najpoglavitiji biljeg za razpoznavanje javnocvjetaka, treba njih uzimati kad su u cvietu, a po mogućnosti i sa plodom, a tajnocvjetke kad imaju trusje kroz jesen i zimu. Nu sa tajnocvjetkama neka se početnik nebavi. — Kad plod dozrieva kašnje od cvieta treba čekati da sazdri pa ga ubrati i spremiti. Kad plod nemože da stoji u hartiji dobro je da se spremi drugčije: kad je suh, u kutijicama ili bolje u praznim staklenicama a kad je sočan i mesnat u razvodnjenoj žesti. Nevalja zaboraviti da je i uz plod potrebito na ceduljici da je napisano ime biline i dan kad je plod ubran.

Pošto je za mnoge biline a navlaš za jednosupnice kao n. p. za kaćunovice (*Orchideae*) koricu vrlo znamenita čest biline, treba sabirač da ima sobom kakvo orudje kojim može da izkopa iz zemlje lukovicu ili gomolj a da ga neošteti. Za to je najshodnije orudje gvozdeno, dugo 15 cm. do 20 cm., savijeno u polukružnu čunju poput drvodjelčeve gujbe, u premjeru kod ručice 6—7 cm. a pri vrhu 3 cm. i snabdjeveno drvenom ručicom.

Da uzmogne da odreže grančicu sa cviećem sa kakva stabla, treba da sabirač ima uza se i čvrst nož.

Sabirač bilinâ bavi se u prirodi najviše pramaljećem i ljetom od sunca-iztoka do desetog sata prije podneva.

Potle podneva, istoga dneva, treba sakupljene biline odmah opredieljivati i spremati. Sok vodenasti što je u bilinam je prvi uzrok njihovu kvarenju i pocrnjivanju u sbirkama, treba dakle da se izažme, ali pomnjom takovom, da se suvišnim pritiskanjem nepokvare nježne česti cvieća, koje su najbitnije. Zato se svaka bilina umetne u svoj list bugačice i primetne joj se ceduljica sa njezinim imenom prije znanstvenim pa pučkim, sa nalazištem, nadnevkom, kad je našasta, i podpisom sabirača. Kad je bilina pretila i sokovita kao što su n. p. mliečnjače i tustike, treba da bude zamotana u više listova. Više listova od prilike 20—30 sa bilinama polože se u snopiće i pritjesnu se kamenom od desetak kilograma težine. Nakon 6, a najviše 12 sati treba jih prenieti u druge suhe listove po više puta, dok se uvidi, da su biline izgubile veći dio svojega soka. — Nu i kašnje treba vazda u češće, da se pregleda sbirka da je nebi uništili različiti neprijatelji travarnikâ sitni zareznici (*Ptinus fur, Anthrenus muscorum*) i njihove ličinke (*Anobium castaneum, paniceum*), da se čiste biline perom i da pojedini snopići budu dobro stjesnuti i u kutijicah zatvoreni.

Neki prilieplјuju biline na hartiji gumom arapskom ali je bolje da se provuku kroz istosmjerne zareze navlaš poprieчno učinjene na istim arcima, ili da se na dva tri mjesta pričvrste sa tračići hartije prilieplјeni na listu preko biline. Tako se biline mogu dignuti sa listova a da ne budu oštećene.

Nakon mjeseca dana sušenja mogu biline da budu sustavno poredane: vrsti istoga roda u zajedničkom većem listu, sa imenom roda s dvora; više rodova u zajednički snopić sa imenom dotičnog razreda.

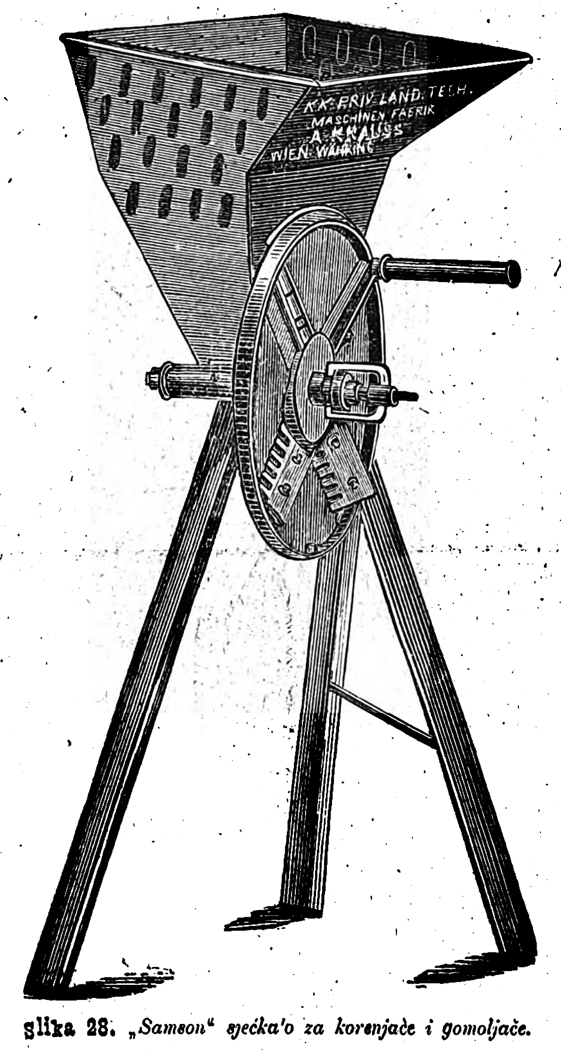
Nepuštaj, da ti sa travarnikom komudrago barata nego ga sam pregledavaj i kazuj ga samo izabranim osobam, koji se u stvari razume, a ne i svakomu bezposleniku, koji hoće da **ga vidi samo da zadovolji svojoj radoznalosti,** jer se premetanjem biline kvare. Pokvarene biline treba odmah da odstraniš, i da nastojiš svojim zemanom da jih zamjeniš sa svježima.

Kad nemožeš nikako pomoću Schlosser-Vukotinovićeva bilinara da opredieliš bilinu, nemoj je nazvati od prilike, kakomudrago, nego uzmi od iste dva ekzemplara sa istim brojem: jednoga pošalji poznatom kojem botaničaru kao n. p. veleprijaznom gosp. profesuru sveuč. d.ru Bohuslavu Jirušu u Zagreb, moleći ga da ti ga opredieli, a drugi pridrži za sebe i tako ćeš izvjestno doznati koja je bilina.

(*Sliedi II.a čest pitanja*).

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Latania borbonica slika 27 na strani 50. Ova vrst paome poznata takodjer pod imenom *Livistonia sinensis*, goji se kao uresno cvieće po sobam i perivojim. Mukotrpna je bilina, bez velikih zahtjeva, a od velikog efekta. Uzgaja se ponajviše iz sjemena. Sjeme doduše nije velike klicavosti, al obično proklica 40 do 60 po sto. Goji se u punoj zemlji i u loncih. I u posve malim loncim. pomnjivim obradjivanjem, i svakogodišnjim izmjenjivanjem zemlje može da uzraste velika.



Slika 28. *„Samson“ sječka'o za korenjače i gomoljače.*

„Samson“ sječkalo za korenjače i gomoljače slika 28 na strani 51. Prednost ovog sječkala je, da mu se noževi dadu regulirati za radnje, a da pri tom netreba ključa, niti obustave kakve. Sastav noževa, kao i čitavog stroja, predočuje dosta jasno naša slika. Stroj gradjen je od čvrsta željeza u dvojakoj veličini. Veći, kojema je ciena 40 for, mogu da izsječkaju za uru radje 600 do 900 kilograma gomoljača ili korenjača, a manji kojima je ciena 35 for., mogu da izsječkaju samo 400 do 500 kilograma u uru radnje. Noževi se mogu odielit od postave, a to je osobito priručno za slučaj, kad je noževe brusiti. U takovu slučaju nije potreba, noževe snimati, odstrani se samo postava, pa se noževi na mjestu oštre Isto ovako postupa se i u slučaju, kad se ima čistiti stroj. Na osi je šaraf Odvijanjem i zavijanjem ovog šarafa zakriljuju se noževi više ili manje; a tim baš ravna se debljina sječkah. Čim su noževi više zakriljeni (zaklonjeni) tim su sječke tanje, čim su oni manje zakriljeni, tim su siečke deblje.

Što ćemo ovoga mjeseca?

U povrtnjaku. Sve se vrti oko branja povrća, koje redomice dozrieva, oko sabiranja sušenja, čišćenja i spremanja sjemenja, i oko zalievanja. Od zalievanja sve zavisi. Zapuštiš li i malo, onda s bogom sve. Sad se sije pozni **grašak i pasulj, samo što jih valja obilno za**lievati, da se održe do prve kiše. Ako nisi zasijao cvjetaču, kupus, kasnu korabu, sij ju. Ako ti je razsad, zalievaj pomnjom. Sad možeš sijati nanovo rotkvice.

U cvietnjaku. Ljetno cvieće je u podpunoj cvatnji. Sabiraj sjeme od proljetnog cvieća. Sij sirotice, papučice, pepeljuge i slična, ako namjeravaš imati rana cvieća nastajućeg primalića. Navrći ruže, i sieči suvišne mladice od ruže pa jih sadi.

Na livadi. Još se mjestimice kosi. Mi smo već prije rekli, da je bolje ranije kositi, nego pričekati, da se trave osjemene. Čim mladje sieno, tim tečnije, a livada manje trpi. Nekosi za kišna vremena, a nastoj da sieno na brzu ruku prosušiš. Izpere li ti kiša pokošeno sieno, izgubilo je polovicu vriednosti. — Tko je već pokosio, neka izgladi malo livadu, bit ćemu bolja i dobit će više otove. Tko može natopiti livadu, sad je pravi zeman da ju natopi.

Na polju. Ječam je već mal da ne svudi pokošen. Red dolazi na druge žitarice. Košnju preporuča se obavljati za suha vremena, napraviti velike snopove, dobro jih privezivati, i dok se posuše izmlatiti. Nema gore šta ostavljati snopove na polju u stog, da se tu vjetre i suše. Izpira jih kiša, izgara jih sunce, a i zareznice prave svoju. Gdje je u žitarici zasijana djetelina, valja povisoko kositi, da se neozledi preveć. Strništa je savjetno odma podorati. Gdje su zemlje dobre, dobro uzdržane, a netali vlage može se zasijati strnište. Najbolje uspjeva na strništu heljda, proso, zeleni kukuruz ili repa. Krumpir brzorod može se takodjer saditi, nu u takovu slučaju valjalo bi strnište podjubriti.

U vinogradu. Sumporiti je proti nedaći (lugu-oidium tuckeri), plieviti je izraslu travu ili još bolje na plitko izkopati vinograd. Kolčiti je (takljati) i privezivati mladice (mati). Uštipavati je vrhove i plieviti zapirke. — Sad se pojavlja skorovača. Proti skorovači najbolje je sredstvo kamenoulje i buhač (pomješano). Na grozdu u kojem je skorovača (crv) kaplje se nekoliko kapljica gorirečene smjese, crv skoči na polje i ovisi se na nit. On je izgubljen, jer nemože, da se na trag uspne, a padne li na zemlju i tako je poginuo.

U podrumu. Prije neg počme šarati grožđje pretoči se po treći put ovogodišnje vino.

U štaji škope se za liepa dana telad i junad. Posao je obaviti pomnjom i čistim ostrim nožićem. — Ranu namazati je sa soli i čistom svinjskom masti. Uškopljene držati je 4 ili 5 dana u štaji uz izobilj stelje i tečne, sočne hrane.

U pčelnjaku. Sad odleti po koji parej. Ako je slab ulovi mu maticu, pa ga spoji drugim rojem. Čuvaj pčele od neprijatelja, pazi osobito na voštara, koji sad nese jaja, a či ova ličinka razjedava saće.

Gospodarske Viesti.

Sad se u Francuskoj radi najviše oko uzgoja ljudih, koji znadu vješto navrćati lozu. — Prof. M. Vincey u departementu Rodana ustrojio je prošle žime 19 škola za navrćanje. U tu 19 škola pohadjalo 1166 vinogradara, od kojih se je 350 podvrglo izpitu. Usljed izpita diplomirano jih je 299. I po drugim departemanim radi se na isti način.

* *

U Hrvatskoj nije se još ustrojila zemaljska pivnica, jer se nemože naći vješta i pouzdana podrumara, kojemu da se stvar povjeri.

* *

Doktur Bossi, onaj koji je pronašo uzrok krečine na svilcim, tvrdi da se krečina dade liečiti, ako se lišće prije neg se podastre svilcim ovlaži lukšijom (od luga). Lukšija mora da je posve žestoka, ako će da ubije krečinu u zametku; mora da ima barem izmedju 5 i 10 stupnjeva po Reaumé-u.

* *

N. V. Car potvrdio je zakonsku osnovu o reorganizaciji šumarske uprave u hrvatskoj.

* *

Iz šume Mokrice u Hrvatskoj prodano je 1000 hrastova za 16,785 forintâ, iz šume Dubrave 200 hrastova za 2109 for., iz šume Doričeg brieg prodano je 725 hrastova. Šumarski ured u Fužina prodao je 5033 jelova stabla, 6320 bukova, te 50 smrekovih. Iz šume Zulukinja prodano je 1000 hrastova za 25,088 forinta. — Občina Adra prodala je 800 hrastova za 24,855 forintâ.

* *

Izmedju krmadi u Rusiji širi se sve više *trichina*. **Pošto su u nekim pokrajinam i ljudi**

poboljavali, uzela je vlada strogih mierâ. da trichini na put stane.

* * *

U Austro-ugarskoj državi imade svega 12 što viših, što srednjih a što nižih šumarskih škola.

* * *

U potoku Ukrini u Bosnoj imade *dabara.* Već su dva ubijena.

* * *

Iz nove Zelande izvezlo se je godine 1884 na Londonsko tržište 374,332 ovčijih glava. Al ove ovce nisu izvežene žive, več mrtve, i to smrznute. Ladje za prenašanje smrznuta mesa gradjene su na osobit način. Kilogram ovakova smrznuta mesa stoji jedva 20 novčića. Prije su od ovaca vadili kože i vunu, a meso su zakopavali, no sada, eto za novozelandce i od tud koristi.

* * *

Koncem ožujka 1885 godine, bilo je prištedjeno na taljanskim poštarskim štedionicami 159,102.781 taljanska lira.

* * *

Godine 1884 izselilo je iz Italie 146,995 stanovnika. — Od tih izselilo jih je najviše iz Mletačke.

* * *

Prof. Maillot iz Montpelliera tvrdi da se krečina (bolest svilaca) najviše razprostire muham. — Ako se prostorije, gdje se goje svilci budu držale tamne, pa kadkad budu slabo prokadile, odstranit će se muhe.

* * *

Župnik I. Dzierzon, onaj koji je prvi počeo razborito gojiti pčele, slavi na skoro pedesetgodišnjicu svojeg pčelarskog rada. Njemački pčelari priredjuju mu u Lignicu od 8 do 11 rujna t. g. veliku svečanost.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

Štovani Uredniče!

U broju 12 „Poučnika," na četvrtoj strani, u odgovoru 33, G. Gavrilović krsti *Ilex aquifolium* (a ne *aequifolinm*) zelenikom, a onaj koji pita zove ga česminom.

Zelenika ili ti zelenica to je *Phylirea media.* Česmina ili ti crnika zove se *Quercus Ilex. Ilex aquifolium* kod nas je poznat pod imenom „trnina" spadajuća božikovinam. Ako to isto zovu u Srbiji, zelenikom, tada odgovor Gavrilovića odgovara pitanju, ali ako je pitalica želio znati o *Quercus Ilex* tada evo: Česmina, to je najprostranija največa gora kod nas u primorju i po otocim; u planini nežive. Najbolje gorivo jer uzdrži jaku i čvrstu žeravu, i dobiva se od nje najbolji lug za lušiju. Narod ju u mnoge gradjevne svrhe upotrebljuje, gradi brodove, tese gredice za kuće, loze, škrove, kobile, pogače za turnje vinove i uljene; željeznice rado kupuju drvo od česmine za podloge, jer odoli močevini, bolje, negoli dubovina ili hrastovina. Pokučstvo se neradi od takova drveća jer brzo pocrni, zbog treslovine (*acidum tannicum*) koju sadržava, a lahko puče, ako je na tanko izradjeno, zbog njegove jedrine. Koru narod rabi, kuhajući je u crvenom vinu, proti klinčiću (*Idrochele*), u početu kilice, kod djece; proti griži (*dysenterie*), proti sluzotoku (*fluor albus*), močeći krpe, na način obloge, za prve dvie bolesti; upraskanjem, štrcaljkom u gužičnjak i krvaricu (*vagina*), za druge dvie nemoći.

Česmina rodi obilato želudom, koji rado žderu prašci i ovce, i jako jih tovi. Želud, kad je zdreo, sahrani se, i prži se kao kafa, te lisinastoj (*Scraphulosis*) gutovoj, članovitoj (*Rachitis*) djeci spravlja se s mliekom ugodno piće, koje mnogo koristi, a još bolje dieluje na bolest, kad ga djeca popržena jedu. Ista svojstva imaju, kora i želud hrastovine ili ti dubovine, koja svakako sadržava više treslovine negoli česmina.

Toliko sam našao shodno javiti Vam, da dvoznačene rieči nebudu na škodu točnog shvaćanja. — Da ste mi zdravo!

D.r **V. M. Tomić.**

76. Neki kažu, da je bolje uščugnuti (previti) mačicu kad se riže vinograd, jer da manje iznemaže trs; neki pako dokazuju protivno, jer da su kušali koja se zavine (uščugne) da najedri više od one koja se nezavine. Dosljedno tome, da više snage odnosi trsu. Neki pako tvrde, da je bolje uškopiti samo vrhove od mladica na mačici, prvo no počme cvasti grozdje; drugo, da je bolje odkinuti sve, do zadnjega grozda, jer da tako naraste veći grozd, a trs da se manje iznemaže; treći napokon, da je dobro opliviti i zapirke, što no izlaze iza lista na mačici. Molim vas dakle, u kojem slučaju manje škodi lozi, i kad bolje rodi?

X. u S. (Kaštela).

Previjanjem mačice uspori se kolanje sokovâ, loza više trpi, a uz jednake uvjete daje na takovom uščugnutom matraku više grozdja. S uspora u kolanju sokova odeblja više. Imade načina rezitbe pri kojimi se sistematično previja lucanj (mačicu) u obruč. Nije podništa savjetno škopljenje vrhovâ prije cvatnje. Po cvatnji savjetuje se škopljenje samo sa jakih trsovâ, koji rastu na gnjojnoj, snažnoj zemlji. Čim se na kraće škopi, tim će razmjerno jače tjerati, no tim nije rečeno da će grozd narasti veći. Škopljenjem uspori se kolanje sokova; ti sokovi mogu biti ukorišteni na razvitak grozda i na tjeranje novih postranih mladica. Škopljenje ravna se po snazi trsa, i zemlji, a sa loze jedne nevalja odstranjivati, nego samo ono što je baš suvišno. Razborit vinogradar negleda samo na plod od jedne godine, nego na zdravlje trsa, koji ćemu radjati za više godine. Pre ranim i preobilnim škopljenjem vrhova, mladica i zapirakâ odstranjiva se puno lišća, a mi znamo, da je lišće pluća biline; da se u listnom zelenilu stvara sva ustrojna hrana; a sok iz grozdova je maldaue sve ustrojni proizvod. Kad su preduge mladice i pregusti zapirci jeste svakako savjetno uškopiti jih i odstraniti jih, kako što je savjetno odstraniti sve zapirke, koje tjeraju iz glave ili podanjka.

77. Molim vas odkud se može nabaviti umjetnog gnjoja? Plaćali uvozarinu? Koliki je prenos na svako 100 kg.? Jeli presnažan za pjeskovite zemlje? U kojoj vrsti zemlje najbolje djeluje?

X. u S. (Kaštela).

Umjetni djubar nabavlja se iz tvornicâ. Nama je najbliža ona u Passariano, nu ta tvornica nešalje na slavenskomu jugu nikome djubar, ako joj naša uprava nedade točnih podatakâ. Neplaća uvozarinu. Troškovi prenosa mienjaju napram mjestu odkud se naručuje i množini. Za 10 tona nepada prenos do Šibenika već 30 novčića na svaki 100 kg., a za samih 100 kg. pada prenos preko 2 forinte. — Umjetnog djubra ima više vrsti i razne snage, pa se za razne vrsti zemlje i napram raznoj kulturi zemlje rabi razna vrst djubra i razne snage. Izvrstno djeluje u svim zemljam. Mi ćemo na skoro izdati cienik uz dotičnu pouku, kako se rabi, jer s našim djubrom nemože se više ići naprjed, ako neželimo obradjivati zemlje, i trošiti sjeme bez ikakove koristi.

78. Moja krava neda se omuzti, ako ju nije prije tele posisalo. Molim što mi je učiniti, da joj tu manu izvadim?

P. K. B. u B. (Korčula).

Sad se ta mana neda više izvaditi. Kad vam krava bude na novo bredja, pa dok se oteli, odstranite joj tele, i nemojte ga podnište nigda pustati do krave, već svaki dan omuzite mlieko, pa nadojite tele. Krava mora da živi bez da vidi tele, a tele bez da vidi svoju majku.

79. Jeli slobodno popravljačem brzojavne žice, privezivati žicu o maslinu (uliku) i inače praviti kvara na stablam odstranjivanjem grana?

M. Š. Š. u M. (Istra).

U osobno vlastništno nesmje nitko dirati. Rad občeg interesa dozvoljava se na svojoj njivi zasadjivati brzojavne stupove, al bi se po zakonu i zato morala zatražiti dozvola od vlastnika. Štetiti stabla ili drugu kulturu nesmje se podništa To je poljska šteta, kao i svaka druga, dade ju se procieniti, pa se sudbenim putem traži odšteta.

80. Po čem se pozna da li je sumpor dobar? Možda izgaranjem?

M. Š. Š. u M. (Istra).

Kemičkim iztraživanjem. Nu i izgaranjem, dade se opredieliti ako je sumpor čist od zemljanih primjesa ili ne.

81. Pošto su mladi trsovi bili okopani i i zagnjojeni djelomice u novembru, a djelomice u marču, bili bilo probitačno razkopati jih u augustu i podjubriti sa kalužinom, koja se vadi iz jama kraj puteva?

M Š. Š. u M. (Istra).

Nesmje se u kolovozu dirati motikom u vinograd, a još manje djubriti ga. Pomoći će puno vašem nasadu, ako ga u srpnju jednoć prekopate, tim će te utamaniti korov. To djubrenje kalužinom obavite u jesen ili preko zime.

82. Moja je čatrnja puna vodenih ušiju, premda voda bistra i hladna. Molim, kako da jih izkorienim?

V. L. u Ž. (Imotska).

Nije stvar lahka. Ako ubijete uši, ostat će vam u vodi, pa će se voda pokvariti. Mogli bi ubiti uši, ako bacite u čatrnju živa vapna, ili ako ugrijete nekoliko hektolitara te vode, pa ju bacite u čatrnju. Nagla promjena topline ubija jih. Mi bi vam savjetovali, da jih za ovo ljeto trpite, a vodu za piće procjedjivajte kroz pjesak. Na zimu izcrpite vodu iz čatrnje, izčistite ju, izgorite u nju nešto sumpora, i uredite pritok vode kroz debelu naslagu pieska.

B. Nova pitanja.

83 Vršnu mladicu ovogodišnjih oplemenjenih voćaka odrežuju mi neki zareznici. Po 2 do 3 mala, zelena zareznika nalazim na svakoj mladici, i to, u pjeni, a 2 do 3 na suhoj mladici, tako isto mala, samo siva. Molim, kako se zovu ti zareznici, kako se najlaglje iskorieniti mogu? Čine li baš oni štetu ili koji dregi crv?

G. P. u V. (Bjelina).

Žao nam je da su priloženi zareznici došli posve satrveni, te da nije bilo nikako moguće razabrati koja je vrst. Od zelenih po gotovo nikako, a od sivih, od obaženih komadića rećbi da je to zareznik imenom *Anthonomus pomorum*, koji rado napada mladja i slabija stabla. Proti zareznicim hoće se uztrajne, neprestane borbe. Sakupljati dorasle zareznike, tamaniti gnjezda, jaja, gusjene, kukuljice itd., mora najzad da jim se na kraj stane. Puno pomaže ako se preko zime pogleda deblo, pukotine na kori slična mjesta, pa tu svaka izčisti. Mekokljune ptice, koje se većinom hrane zareznicim valja štediti i pomagati. Zareznici najradje napadaju slabija stabla. Takova stabla valja izklaštriti i podjubriti. Kašnje tjeraju bujnije, i krepče, a tim izbjegnu zareznicim, ili jim laglje odole.

84. Molim vas kako se pravi crnilo za porabu stolarsku. Imalo bi biti bez zelene i bez modre galice, jer toli jedna koli druga hvata i izgara kožu.

A. M. u M. (Makarska).

Uzmite 20 djelova sapuna, 10 škroba (amilo) u prahu i 200 djelovâ vode po težini. Ukuhajte ovu smjesu za uru vremena, pa ju prociedite kroza krpu, i, dok je još topla, dodajte 60 djelova sirupa od krumpira i 40 do 50 djelova ugljena (gara) u prahu od lozova drva (pruća) pa sve dobro izmješajte.

85. Imali kakovo pravilo, po kojem, da se gospodar ravna: a) koliko da zakopa jedno sjeme, b) kako gusto da zasije?

S. A. u R. (Bosna).

86. Kako se postupa sa vinom, kad je u staklenicam?

F. B. a D. (Poljica).

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1885.

P. n. č. g. Celigoj S. — Marušić P. — Pilar D.r G. — Masten J. — Marinić O. P.

— Č. g. Čagelj O. M. — Obrnulismo po nalogu. Zdravo.

— Č. g. Gržić O. J. — Obrnulismo i odposlalismo na novo brojeve 7, 8 i 9. — Da ste nam zdravo!

— Č. g. Štambuk M. — Stvar nam nije jasna. Kako neizgori vidro kad gori pepeo? Pak mora da jako dimi, a izgorenje da je nepodpuno, jer odkud zrak dopire do sredine plamena. Izvjestite nas potanje i jasnije.

— Č. g. Bonani B. K. — Vaša je predbrojba mirna do konca lipnja t. g.

ERRATA-CORRIGE.

U broju 12 podkrale su se sljedeće pogrješke. Na str. 46, stupac III.i redak 16 ozgor mjesto: „siečnja" čitaj: „siečnje"; redak 30, mjesto: „lipnju" čitaj: „veljači"; redak 34, mjesto: „za" čitaj „sa". Na strani 47, stupac I.i, redak 23 ozgor mjesto: „preliena", čitaj: „prelieva"; redak 52 mjesto: „Pepen" čitaj: „Pepel". U II.om stupcu, redak 16 ozgor mjesto: „odlučiš" čitaj: „odučiš". U sedmoj Gospod. Viesti mjesto: „Zabivuca" čitaj: „Zabivena"; mjesto: „orahovice" čitaj: „orahovine". Pod met. opažanja iz Smokvice, mjesto: „1541·7" (ukupno toplina po C.) čitaj: „541·7".

U ZADRU 1885. BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA„

Godina IV. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 14

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika* u *Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Srpnja 1885. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Srpnja 1885.

OPIS I UPORABA KIŠOMJERA.

Piše **And.** prof. **Pavlica.**

(Nastavak vidi broj 13 „Gosp. Pouč.).

Kod kišomjera $^1/_{20}$ □ metra svaki milimetar visine odgovara visini od 50 kubičnih centimetara ($^1/_{10}$ litra) vode. Posuda za mjerenje odredjena za kišomjere od $^1/_{10}$ □ metra jednaka je goripomenutoj, samo kod ove odgovara svaki milimetar visine 100 kubičnih centimetara ($^1/_{10}$ litra) vode. Na površini od jednog četvornog metra, odgovara za svaki milimetar visine, litar vode, s toga broj, koji nam označuje visinu vode kišne u milimetrih, pod jedno je i broj litara vode što je pala na jednom četvornom metru. U Englezkoj se je kušalo punih osam godina, da se opredieli upliv što ga ima na izmjerenu množinu vode, raznoliki oblik i veličina kišomjera, pa i njegova ~~visina na površju zemlje~~. Što se tiče veličine i oblika kišomjera opazilo se je, da nema znatna upliva, kad prva nadmašuje drugu u promjeru za 3 palca englezka (76·2 centimetra), dočim kišomjeri manjim promjerom, daju sasvim malu količinu kiše. Što se pak tiče visine kišomjera nad zemljom opazilo se je. da se je u njem toliko manje vode sabiralo, čim se je on više dizao nad zemljom. Mnogo se je učenjačkih glava razbijalo do dokuči uzrok ove čudnovate činjenice; danas pak tvrde da je ovoj činjenici uzrokom kretanje kišomjera prouzrokovano zračnom strujom, koja je sve jača, što je odaljenija od zemlje. Ovo kretanje zraka nedopušta da redovito kaplje padaju u kišomjer. Najsgodnija visina po kišomjer biva od dva metra nad površjem zemlje. Kišomjer mora se položiti na otvoreno polje, daleko od drveća i svakoga ma bilo kakvog predmeta, a gornja njegova strana mora stati vodoravno. Voda sakupljena u donju posudu kišomjera ima se redovito izlivati i mjeriti. Obavlja se mierenje jedan put na dan i to upr̄av za prvog opažanja (u 7 satih izjutra); desi li se, da voda dugo pada, pametno će biti mjeriti ju i do dva puta, a to da voda neprikipi iz posude. Količina izmjerene vode u milimetrih i desetinami milimetra ubiliži se u knjigu opazaka, pa i nadnevak predjašnjega dneva. Tako n. p. da je opazitelj izmjerio s jutra dne 3 lipnja 15·3 milimetra kiše, ovu količinu vode imao bi ju zabilježit na račun drugoga lipnja. Često se dogadja, da posudom odredjenom za mjerenje kiše nemože se na jedan put izmjeriti voda što je pala, s toga može se po novno puniti do najskranije mjerê; da bi pak preostala mala količina, i to se mjeri i opredieli joj se visina po stupnjevi ili milimetri naznačenih na samoj posudi. Po tom se pomnoži broj milimetara sa brojem puta što je posuda bila izpražnjena, ~~proizvodu se nadoda~~ posljednji broj milimetara i tim će se dobiti ukupna množina kiše.

Za valjano proračunati množinu pala sniega, najsgodnije će biti ako prenesemo kišomjer sa sniegom u toplu sobu, gdje će se ostaviti. dok se sasma neraztopi, po tom se mjeri dobivena voda. Nebi najgore bilo, kad bi se skupio snieg iz kišomjera jednom zlicom u koju mu drago posudu pa raztopljen izmirio. Ako je kiša kratkotrajna i slaba, tada jedan dio vode gubi se orosenjem strana kišomjera; usljed čega pri mjerenju kiše morao bi se sliediti uviek izpravak sliedećim načinom. Ulije se u posudu za mierenje vode odredjenu neka stanovita količina vode, po tom se ova izlije u kišomjer, tako da ovaj bude sasma obliven; zatim se nanovo iz njega voda izlije u spravu za mjerenje odredjenu; razlika izmedju ulivene količine vode, i one izlivene odgovara izpravku što ga moramo činiti. Ovaj bi se izpravak imao nadodati iza svake kiše, kad je kišomjer suh. U knjizi opazaka koristno bi bilo naznačiti vrieme padanja kiše. Dočim se mora točno naznačiti i sat za tuču, oluju i pljuskavicu; u svakom drugom slučaju dosta je opredielit doba dana; a u tu svrhu on se razdieli u šest jednakih diela naime od 12 p. ponoći do 4 izjutra, pa od 4—8 od 8—12, od 12—4, od 4—8 i od 8—12.

U kišne dane broje se svi oni u kojih je vode više od 0·1 milimetra. Ako se u kišomjeru nadje vode manje od 0·1 milimetra, ali veće od polovine 0·1 milimetra ova se označuje uvjek sa 0·1 mm. U kišne dane ima se ubrojiti i oni sa sniegom i tučom, ako prem ovi su napose ubilježeni.

U knjizi opazaka red je zabilježit dalečinu najskrajnije česti kišomjera od zemaljske površine.

Šta može djelovati škodljivo na zdravlje naše domaće životinje.

Škodljivi uplivi, odnosno uzroci bolesti, koji na životinjsko ustrojstvo djeluju, mogu biti toplina, studen, svietlo, tmina, godišnje doba, zrak, tlo, staja, hrana, voda i paša.

Toplina. Naša domaća životinja može prilično snositi promjenu topline, samo ako nije prenagla. Nu kad je prelaz topline prenagao lasno oboli. Velika vrućina lasno prouzroči u životinji navalu krvi, prekrvljenje moždana, pluća, prekomjerno izlučivanje itd. Vruć i ujedno vlažan zrak može uzrokovati prekrvnost.

Potrajeli vrućina lasno se razbole životinji disala i probavila, ili nadodje griža, a kod preživača često se pojavi bedrenica.

Životinja koja se uvjek u vrućih staja nalazi, ili koja je priučena na pokrivanje mnogo je osjetljiva i laglje se nahladi.

PODLISTAK.

O ČUVANJU VOĆA.

Voće može da se čuva friško, ili da se posuši ili da se ukuha. Razumjeva se uvjek bez ikakove primjese. Ovo su obični načini čuvanja, koji se rabe u kućanstvu.

Trgovci i oni koji su vještiji preradjivanju voća, čuvaju voće kuhanjem uz pridodatak sečera. Neki čuvaju cielo voće u vinovici (alkoholu), a neki prave izvadak od voćakâ.

Najnaravniji način, jeste čuvanje svježa, ciela voća. Neke vrsti voća čuvaju se ciele i svježe, ako se uspori zdrienje, a druge ako se nedopusti da prezriju. — Pošto voće dozrieva uplivom zraka, svietla i topline, zapriečit će se zdrienje, ili bolje rečeno uzčuvat će se bolje, čim rečena tri faktora budu na njih manje djelovala.

No ipak, nevalja pretjeravati u stvari, jer, kao što svako pravilo, tako i ovo imade svojih iznimakâ. N. p. ono voće, koje se ubere nezdrielo nesmje se posve odstraniti od upliva zraka, svietla i topline, jer bi ostalo nezdrelo i tvrdo, a moglo bi se i pokvariti. Voće, koje se bere zdrelo, kao n. p. grožđje, mora se pod svaki način odstraniti upliva rečeni faktora. A to je baš najteži posao. Grožđje se najmanje čuva nepromjenjivo, dočim se puno bolje i podpunije čuva voće, koje je ubrano nezdrelo, pak dozrieva u sebi.

Najprije ćemo viditi, kako se čuva ono voće, koje se bere nezdrielo, a to su jedino jabuke i kruške.

Ovakovo voće mora se čuvati u osobitoj sobi, koju ćemo zvati spremište. Spremište mora da je suho, da se u njemu nemienja ni naglo, niti lahko toplina, da nije izloženo promahi, al da se može provjetriti kad uztreba. Za spremište najprikladnije su prizemne sobe prama sjeveru okrenute, osobito ako su svodjene; još bolji su podrumi, nu mora da nisu podništo vlažni. Spremište mora da ima dvostruke prozore i dvostruka vrata, e da zrak, kad se ulazi i izlazi nebude imao lahko pristupa. Stiene u spremištu mora da su obložene daskam, te da su sve naokolo police. Svaka polica *(scansia)* mora da je nagnuta za 4 do 6 centimetara prama naprjed. Na vanjskom kraju svake police ima rub, o koji se voće opire, i tim nemože da padne. Neki rabe za čuvanje voća ladice, a drugi ormare; ladice su bolje od ormara, jer kad se otvori jedna ladica izloženo je doticaju zraka samo ono nekoliko voćaka, koje se unutra nalaze, dočim kad se otvori ormar izloženo je doticaju zraka, sve voće što se unutri nalazi. U sredini sobe može se takodjer smjestiti police za naslaganje voćaka i te netreba da su nagnute, jer se itako voće lahko vidi. *(Sliedi).*

Studen. Studen kad potraje, škodi životinji, osobito ako se je prije ugrijala. Velika studen može uzrokovati navalu krvi na pluća ili moždane, može onesvjestiti, pa i usmrtiti životinju.

Svietlo. Prejako svietlo draži i slabi oči, te može živinče i osljepiti. Ono draži moždane, pa usljed toga može i prekrvnost u moždanih, pače i zapalu uzrokovati.

Tmina. Tmina može takodjer očne bolesti uzrokovati, vanjska koža probliedi, krv postaje riedka, pače mogu i nedušljive bolesti nastati.

Godišnje dobe. U proljeću, dok je još vlažan zrak i tlo, lasno se nahlade disala, pojavljuje se lijavica i kožne bolesti. U ljetu vladaju obično bolesti mozga, bedrenica, želudcobolja, crievobolja, i jetrobolja. Na jesen kad su livade rosne, lasno dobije životinja lijavicu; nahladi se.

U ovce u to doba rado se uvuče bliedobolja. U zimi napokon vlada kolika i bubrežne bolesti, a najjače bolesti disala.

Zrak. Zrak djeluje raznovrstno na životinjsko tjelo te je jedan od najobičnijih uzroka bolesti. Potrajeli vlažan zrak, to uzrokuje kod ovaca bliedobolju. Vlažan i topao zrak škodi probavljanju i dihanju, često donosi bedrenicu i pošalinu. Iz vlažna i studena zraka postaju nazebe. Oštri vjetrovi otežčavaju disanje, uzrokuju nahladu i zapalu pluća. Prašina, što je ima u zraku, draži, oči i sluznice disala. Svakojako izparivanje u stajah draži takodjer oči i disala, zatim vanjsku kožu; a sve to tim jače, čim se staja redje provjetruje.

Nečiste konjske staje, gdje uz to životinjske i biljevne tvari gniju, lasno mogu biti povodom pošalini i sakagiji.

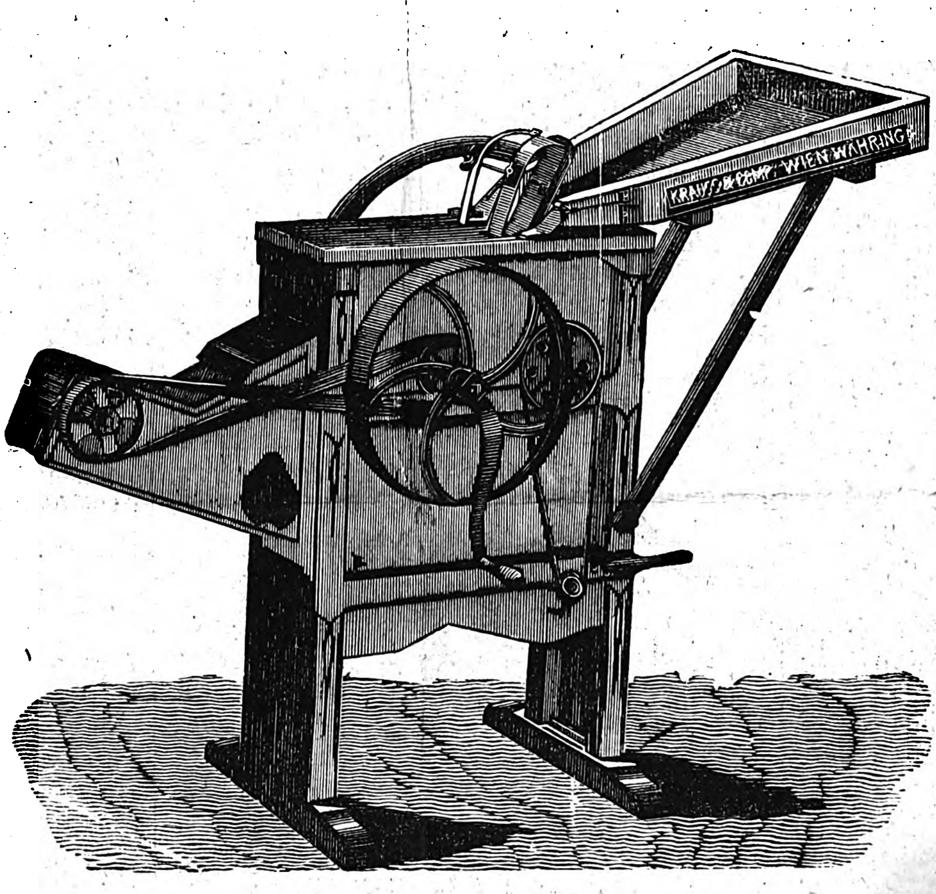
Tlo. Tlo znatno djeluje na životinjsko ustrojstvo, budući da je prema različitosti tla raznovrstno bilje u raznih strana raznovrstno; tako je i voda. Jedno i drugo ovisi od različitosti tla. U bregovitih strana, gdje je zrak suh i čist, nu hladniji, ondje je životinja zdravija. U onih opet predjelih, koji su mnogim vjetrovom izvrženi, imade često hunjavice i nahladnih bolesti. — U dobokih, močvarnih, vrućih, sa bregovi opasanih dolina, vlada plućobolja, bedrenica i pošaljina. Bedrenica vlada takodjer i u prostranih ravnina, gdje jaki vjetrovi bjesne, ili gdje mrtva voda leži u močvarah; napokon i u onih predjelih, koje voda često poplavljuje.

Staja. Ako prozori na staji tako nizko stoje, da svjetlo životinji upravo u oči udara, to lasno dobije zapalu očijuh, osobito onda, ako je životinja k prozoru okrenuta. U tamnih pako stajah postaje životinja veoma osjetljiva za svietlo. U velikih previsokih stajah trpi životinja zimu, dočim u prenizkih zapuhanih, kamo malo svježa zraka dolazi, postaje koža osjetljiva, te se životinja nahladi. Zatim u ovakovih prenizkih staja, gdje je zrak veoma nečist i pokvaren, (a zrak je tim pokvareniji čim se staja nemarnije čisti), lasno se razbole disala i probavila n. pr. konj može dobiti keh, dapače sagagiju i kožne bolesti. Ako u staji nije pod ravan, lasno se životinja ozledi i kvari kopita. Kada je životinja odveć strpana u staji, te nemože sgodno poligavati, tura se, tuče i ozledjuje, a to je veoma opasno, osobito za bredju, životinju. Boraveli životinja većinom u staji, privikne od duga časa koje kakvim manam, n. pr da glodje jasle, da maše glavom amo tamo, da grize rep, itd.

Hrana. Mnogovrstna hrana može svojom kakvoćom, ili kolikoćom, ili napokom obzirom na to, kako je priugotovljena, poremetiti obavu životinjskoga ustrojstva. Dobivali životinja iz hrane manje hraniva (hranivih česti) nego treba, da se unju potrošeni sokovi nadomjeste, tad se suši (mršavi) i slabi; usljed toga ne samo da ne daje koristi koliko bi imala, već i lasno oboli. Krmiva u kojih neima dovoljno vapnenih soli, prouzrokuju kostobolju. Od mlada zrnja dobiju konji koliku, premda je zrnje inače najizdašnija i najbolja krma za konje. Od heljde izdune se ovcam i svinjam osutak poput vrbanca; krv navaljuje na moždane, pa i poginuti može životinja. Goveda se rado nadmu od mlade bujne djeteline, osobito od crvene, kao i od bujne i veoma sočne trave, pa od mladih vlati i žitnoga listja od kelja i repice. Nadmu se osobito onda, ako je ovo bilje namočeno kišom ili ako je poroseno ili poinjeno; kao što i onda ako se životinja odmah napoji, čim se je najela pomenutog bilja. Isto tako nadmu se goveda, ako se nahrane zelenom krmom, koja se je na kupu ugrijala.

U obće je svaka gnjila, pljesniva, pokvarena, blatna hrana, kao što i ukisnula meća i komine veoma opasna i pogibeljna hrana za životinju; tim više pak ako životinja mnogo ovakove hrane užije, ili ako ju prenaglo, pohlepno i lakomo jede. Borovica, smrekovina, topolina, i jagnjedovina u većoj množini draži odviše mokrila. Ako se životinja dulje vremena i u većoj mjeri korunom hrani, dobije jaki proljev, upalu sluznice od crievih, pače i grižu. Goveda dobiju od krumpira (koruna) osim navedenih bolesti još i osutak po koži, ženke mogu lasno izvrgnuti (povrći), osobito ako se je korun već znatno razklicao — a to dolazi od *solenina* (to je organička tvar, koja djeluje otrovno na organizam). Nenahudi krumpir ako se umjereno polaže, pomno priredjuje, čisti ili skuha. — Ako goveda odviše džibre, komina, i dropa pojedu, izasune im se na stegnih tako zvanih „korunov osutak“. U obće je dokazano, da je domaćoj životinji svaki nagao prelaz od jedne hrane na drugu veoma škodljiv.

Voda. Koliko treba životinjam vode davati to odlučuju razne okolnosti, naime vrst životinje, hrana, kretanje, godišnja doba, itd. Čim imade u hrani manje vode (suha krmiva), tim više vode treba životinja. Ako se životinji, dok se suhom hranom hrani, premalo vode daje, to joj probavljanje zapne. Pije li životinja previše



Slika 29. „*Globus*“ *rulja za kukuruz.*

vode, uz sočnu i mladu krmu, to dobije proljev. Ako životinja dulje vremena mlaku vodu pije, znoji se jače, omlitave joj probavila, i mnogo laglje se nahladi. Premrzla voda škodi osobito onoj životinji, koja joj nije navikla i to najjače onda, kada se je živinče prije napajanja ugrijalo. U tom slučaju lasno nastaje zapala pluća, bubrega i sglobova.

Pije li životinja dulje vremena tvrdu vodu, lasno dobije kamenac. Močvarna, kaljužasta, stojeća voda, gdje biline i poginuta životinja gnije, i onakova voda, gdje se je lan i konoplje močilo*) najjače pospješuje kužne bolesti.

Paša. Ako se goveda naglo napasu na rosnom pašnjaku, osobito gdje imade mlade i bujne djeteline, onda se lahko nadmu, a konji dobiju koliku. Na šumskoj paši brste životinje drveće, pa lasno pojedu otrovnih biljka, kakovih u šumah dosta imade, a to jedno i drugo veoma im je škodljivo. Na suhih i kamenitih pašnjacih ozledi si životinja papke i kopita. Občinski pašnjaci nepružaju dovoljne i valjane hrane, pa su inače neshodni i škodljivi. Takovi pašnjaci ponajviše leže na nezgodnom močvarnom mjestu, ili na golih brigovih, nemaju nikakova hlada, zasmradjeni su izmetinam životinjskim, koja se svakim danom na njih hrpimice nakuplja, pa nije nikako moguće, da bi na takovom mjestu dostatna, i čista hrana uspjevala.

*) U vodi, gdje je lan ili konoplja močena, ima sijaset gamadi, te ako životinja takove pije, oboliti će, pa može i poginuti.

Ovakovimi pašnjaci znatno se podržavaju i razprostiru kužne bolesti. **U.**

Žiloždera (Phylloxera vastatrix) *).

U Gorici se je ustrojilo „družtvo u zaštitu gojenja loze u Austriji.“

Glavna cilj ovoga družtva ta je, da[illegible] va i da obrani lozu u Austriji od pogibe[illegible] joj prieti pojavljenjem žiloždere; kô[illegible] bori, u koliko dopuštaju družtvena s[illegible] proti svim ostalim zareznicim škodjivim lozi.

Družtvo ima svoje sielo u Beču.

U broju 5 ovogodišnjeg mjesečnog dnevnika: „Atti e memorie dell' i. r. società agraria di Gorizia“ obielodanjen je ustav „Družtva na žastitu gojenja loze u Austriji;“ kako je taj ustav bio po utemeljiteljnom odboru sastavljen.

Predsjednik je utemeljiteljnom odboru conte Franjo Coronini-Cronberg. Odbor broji šestnaest članova, iz raznih pokrajina Cislajtanije. D.r Gajo Bulat član je odbora za Dalmaciju.

Utemeljiteljni odbor razdao je ovih dana sliedeći *poziv na pridruženje:*

„Žiloždera počela je svoje uništujuće djelo „i u mnogim krajevim Austrije, te su neki vi„nogradi već bili i žrtvovani.

„U prostranim okuženim krajevim oćutili „su u velike njezino zlokobno djelovanje; već „je uništeno toliko izvora dobitka za radišne „ruke; nužda je sebi put utrla u stanove nekih „gojitelja loza, koji su prije bili „imućni.

„Nevolja, koja je dosad snašla samo surazmjerno neke pojedince, prieti obsežnijoj površini „zemljišta, te je patriotična dužnost „svim sredstvim podići meteriz proti „razširenju ovoga biča

„*Družtvo u zaštitu gojenja loza* „*u Austriji* nametnulo je sebi za„daću da ustroji obranu proti ži„ložderi izmedju gojitelja loza, a „to podučavajuć i upućivanjem na „sredstva pomoći u toj opasnosti.

„Pozivlju se dakle svi vla„stnici njiva i ljubitelji lozogojstva „da izvole sudjelovati započetom „djelovanju, pridružujuć se družtvu „i učestvujuć uspješno naporim.

„Dok družtvo izdaje javnosti „svoj prvi svezak: *La filosera e* „*mezzo di combatterla con nuovi pian*„*tamenti di vitigni resistenti*, nada se „da mu je osigurano saučešće svih „prijatelja domovine, te započimlje „svoju djelatnost, naglasujuć nuždu „zajedničke radnje u smislu uzvi„site rieči: *Ujedinjenim silam.*“

Pridruženja se primaju za svu Cislajitaniju u *Beču I. Herrengasse 13; kod Njegove Preuzvišenosti gosp. conte Franjo Coronini-Cronberg; all' i. r. società agraria in Gorizia, a za Dalmaciju naosob kod D.ra Gaetana F. Bulata u Splitu.*

Svaka osoba neprikorna postupanja bez razlike spola, može biti članom družtva.

Imenovanje članova, stalnih i zaštitnika, podvrženo je odluci družtvenog ravnateljstva.

Tko želi biti članom, dužan je podpisati sliedeću izjavu: „*Podpisani, koji želi biti primljen kao* (*stalni ili zaštitnik*) *družtva u zaštitu* „*gojenja loze u Austriji* izjavljuje s ovim da će „strogo obsluživati družtvene ustanove.“

Članovi stalni i zaštitnici plaćaju godišnji prinos od 1 fior.

SVAŠTICE.

Razkiselenje vina. Vino, koje je kiselo, može se donekle razkiseliti ili uglično kiselom pepelikom (pepelikovim karbonatom) ili uglično kiselim vapnom (vapnenim karbonatom, mramorom u prahu). Obično rabi se mramor u prahu. U tu svrhu raztopi se najpre nešto mramora u malo vina od onog što se imade razkiseliti, pa se ovo sve primieša svem vinu, koje se imade razkiseliti. Kad se je primješalo uzmućka se. Razumieva se, da je vino, koje će se mućkati imalo biti bez traga taložine, jer bi se mućkanjem uzmutilo. Koliko mramora, da se rabi za razkiselenje? Stvar je laka. Svaku $^1/_2$ grama mramora razkiseluje za jedan po hiljadi. Vino

*) Mi smo zasnovanje ovakova družtva davno zagovarali, jer je proti žiložderi jedini spas, amerikanska loza. Dapače je ljetos našim nastojanjem zasijano amerikanske loze u Šibeniku i u Zloselu. Svaki vinogradar imao bi se pridružiti ovome družtvu. *Uprava.*

dakle, koje imade 8 po hiljadi kiseline, trebuje za svaki litar vina 1 grama mramora. Taj gram mramora neutralizirat će 2 po hiljadi kiseline. te će vino ostati sa 6 po hiljadi kiseline, a to je njegova normalna mjera.

Svinjska šuga (svrab). Proti svinjskoj šugi preporučuje se kao najbolje sredstvo lukšija. Šugavo svinje okupa se jedan ili dvaput u razmaku od 5 dana u jakoj lukšiji. U okorjelim slučajevim, kad rečeno kupanje u lukšiji nepomaže, maže se šugavo svinje pomastću od kreozota, ili kreozotovim uljem, pa se nakon 8 dana okupa krmče u lukšiji.

Gliste. Osobito u loncim a i po vrtovim gliste su od velike zanoveti. Mnoga sredstva proti glistam preporučena, ostala su više ili manje bezuspješna. Darwin u poznatoj knjizi gdje govori o mnogotisuć godišnjem radu glista, navadja i sredstva, kojimi jih vrtlari gone. Kao najbolje sredstvo proti glistam jeste ukropina od zelenih orasa. Na nekoliko zelenih orasa nalije se vode kišnice, da se orasi moče nešto 24 sata. Ako se tom vodom (ukropinom) zaliju lonci ili polije zemlja na kojemudrago mjesto, izvirit će odmah sve gliste na polje. Ukropinu od orasa nemogu nikako da podnesu. I lišće od orasa popareno mlakom vodom ili namočeno u vodi priobći vodi isto svojstvo.

Kopriva (žigavica) za perad. Prozeblu, a i suhu koprivu, kokoši posve rado jedu; dapače neki tvrde, da jedu i zelenu koprivu, kad je još mlada. Kopriva draži kod kokošiju perad, i ugrije jih na način da se prije razkvoče.

Čuvanje voća preko zime zadaje svim voćarim zanoveti i brige. „Sarauer" napravio je kušnja o čuvanju voća u slami i piesku. Ako se u prostoru, u kojem se čuva voće umjetno suši zrak, onda se voće navrašti, i izgubi na teku, al ne gnije. Čuvano u vlažnom zraku, gnije s reda, jer se razvija puno trusja. U slami uzdrži se voće dobro al se nešto navrašti, i daje zaduhom. Voće, kojemu se ostruži ona naravna voštena prevlaka, vehne brže. Najbolje čuva se voće u piesku, samo mora da je piesak posve suh. U piesku čuvano voće svježe je i tečno, kao da je on čas ubrano.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

„Globus" rulja za kukuruz, vidi sliku 29 na strani 54. Obične ručne rulje, manjkave su više ili manje. Ova rulja imala bi imati napram drugim ruljam prednost da sve zrnje izrulji, te ostavi klip posve čist, da se na njoj lahko radi, i da više izradi od drugih rulja. Providjena je istodobno sa vjetrenjačom za čišćenje zrnja, i elevatorom (uzdizalom) za zrnje. Na prednjoj strani imade verigasti pristroj za odstranjivanje klipova. Priredjena je za ručnu radnju, i u takovu slučaju za sat radnje izrulji 70 do 80 kilograma kukuruza, nu može se spojiti vitlom, a u takovu slučaju, s jednim samim konjem izradi u sat radnje puno više. Klipovi se meću straga, na stol onaj, koji je pomičan, te se za prenašanja rulje odstrani. Ciena ovakovoj ručnoj rulji jeste 80 forinta, dočim ona s pristrojem za konjsku silu stoji 85 forinta. Kažu, da je vrlo praktična, i da se na ovoj rulji posve lahko radi, al se bojimo da se može lahko izkvariti.

Dracaena indivisa vidi sliku 30 na strani 55. Dracaena spada izmedju najuresnije cvieće. — Množina duga uzka lišća, diže se u vis, pa se naginje samo za toliko, koliko mu vlastita težina nalaže, i tim pravi divan efekt, kako to dosta jasno naša slika dokazuje. Mukotrpna je bilina, raste u malim loncim, uz malo zemlje. Zadovolji se sa malo svietla, a može podnieti najjači sjaj. Ni toplina, ni studen ni nagle promjene topline neude joj ni najmanje. Osobito dobro uspjeva, ako se u vodi, kojom se zalieva raztopi malo umjetna djubra ili ptičijih izmetina. Razplodjiva se sjemenjem i izbojim.

Gospodarske Viesti.

U zadnje doba nije vrieme bilo povoljno za vegetaciju, jer preveć promjenjivo. Usljed obilne vlage mjestimice se je pojavila gnjiloća (*Peronosphora infestans*) na lozi i naniela je ne male štete.

* *

O ovo godišnjoj ljetini kolaju sljedeći glasovi. U Ugarskoj se žanje na vas mah, i vriemene je prilog: pšenica je već požeta. Ječam je gori od lani, jer je zrnje manje, a imade i dosta prazne plievi. Nu obće požet će se više od lani. Raž je bolja od lani, ali je imade puno manje, skorom polovica manje. Pšenica je posve dobro odgovorila, računa se požete toliko, koliko godine 1882. U Cislajtavi računa se osrednje dobra žetva. U Českoj je slaba žetva, dočim u Galiciji u obće dobra. Zob ispala je svudi hrdjavo. Kukuruz, krumpiri, repe i vinogradi izgledaju i obećaju dobro. Voća je puno poodpadalo, s toga je slaba godina. I u drugim državam, izim Amerike, reć bi će godina biti dobra.

* *

Računa se da će na Bečkom marvinskom trgu bit dotjerano do 3000 glava utovljenih volovâ.

* *

Krupa je otukla sve vinograde u okolici Bologne, jedan sami gospodar imao je 5000 forinta štete.

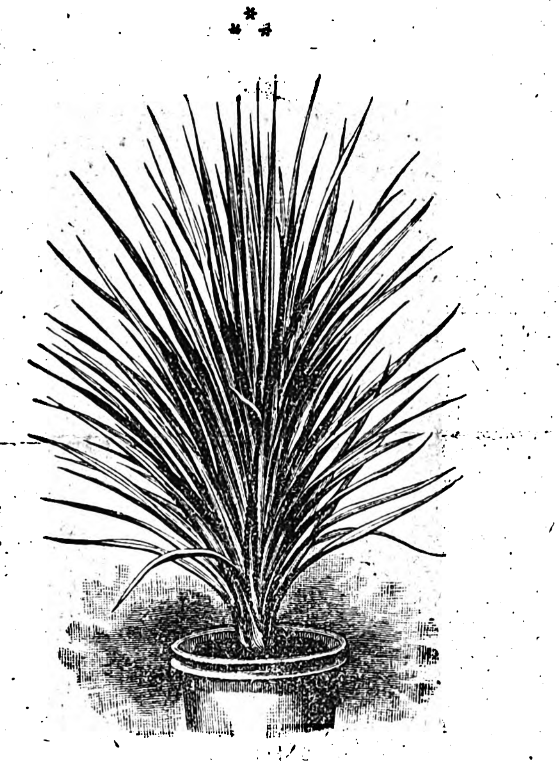
* *

Od kotlova za prekapljivanje, koji kane stupiti u medjunarodno natjecanje, koje će se nastojanjem taljanske vlade držati od 15 listopada do 1 studenoga t. g. e da budu mogli imati pravo na nagradu traži se: Da se budu mogla posve lako prenašati na polju i u konobi i da su jednostavno gradjena eda i prostiji ratnik bude mogao s njima baratati.

* *

Stanovnici Pariza, kako što se iz statističkih podataka razabire, popili su god. 1884 nešto 4,581,919 hektolitarâ ili da se jasnije izloži, svaki stanovnik popije na godinu nešto 2 hektolitra vina.

* *



Slika 30. *Dracaena indivisa.*

Zadnjih godina proizvadja se sve više šećera, te je zadnje godine izvedeno 4 miljuna tona, dočim se je prije 30 godina proizvadjalo jedva 1,422,000 tona. Iz statistike razabire se da je svaki englez trošio godine 1880 seam kilograma šećera, dočim je godine 1883 potrošio svaki 34 kilograma. Ovo su podatci, koje je dr Lucius prusjanski ministar za poljodjelstvo naveo u njemačkog Reichstagu.

* *

U Udine u Italiji obdržavat će se jeseni god. 1886 izložba stolna grožđja. Svaki vinogradar, koji izloži morat će izkazati kako goji lozu, i da posjeduje barem 200 panja. Ministarstvo nagradit će bolje izložitelje sa kolajnam i sa nagradam novčanim od 100 do 200 do 500 talj. lira.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

64. Kako se priredjivaju i čuvaju biline i zareznici za sbirku? *M. R. (Vis).*

II.

Kako se čuvaju zareznici za sbirku? Puno je lašnje da se priredjuju i očuvaju zareznici nego li biline za sbirku. Pramaljiće i ljeto jesu kao što i za biline javnocvjetke najzgodnije doba za hvatanje i priredjivanje zareznika. Hvataju se rukam ili zamčicam od zelene koprene. Zamčicam utvrdjenim na žuto-mjedenoj bakrenoj ili gvozdenoj žici hvataju se navlaš leptiri, mrežokrilci, opnokrilci i dvokrilci. Kornjaši i drugi zareznici se hvataju navlaš rukam za prsje. Ubode li te osa, pčela ili drugi koji sličan zareznik natopi opeklinu čipavcem, kojega ćeš vazda imati u špagu u sitnoj staklenici i brzo će te minuti bol. Ulovljene zareznike spremaš na polju ili u vrtu u kutijice ili staklenice sa širokim grlom. Kornjaše navlaš grabežljive, kao trčke, nije zajedno spremati sa drugima da jih neobjedu i nepokvare. Kao i za biline treba i za zareznike da imaš zgodnu pomoćnu knjigu za opredieljivanje vrsti. Za kornjaše ima knjiga „Fauna Kornjaša Trojedine Kraljevine," za druge treba da se pomogneš drugim strukovnim i obće zoologičnim knjigama. Nauka o zareznicim zove „Entomologia." Ima o tomu dosta knjiga na njemačkom jeziku.

Zareznici se kroz prsje nabodu na tanke zabodače. Da se nemuče mnogo treba da jih prije usmrtiš u staklenici sa žestom ili sumpornim etirom. Za tim nastoj da jim pružiš u naravskom položaju noge i ticala a kod nekih zareznika i česti grizala. Dvokrilcim mrežokrilcim i leptirim treba takodjer da razastreš krila. — To će ti najbolje ispasti, nasloniš li živinicu nabodenu sa hrbtom na dno kutije, obteretiš li krila tankom pločicom olovnom sa svake strane i ostaviš li ju tako ležati dok se osuši. Nabodeni zareznici spremaju se u sunjice, kutije ili spremice, koje se mogu dobro da zatvore a imaju vrata sa staklom. Dno tih sprema treba da je meko, da se na njega mogu da nabodu zabodače. Ako je drveno, onda se priliepe na njega u jednakim duljinam 1 centimetar debeli komadići pluta, u koje će da se nabodu zabodače sa živinicam. Kad je zareznik odveć malašan netreba da ga nabodeš, već možeš da ga priljepiš gumom na glavici zabodače. Uz svakog zareznika treba na dno spreme da priljepiš ceduljicu sa znanstvenim i narodnim imenom i drugom kojom znamenitom opazkom. Zareznici treba pak da budu sustavno poredani po rodovim i razredim, a ne po veličini, kako to čine neuki diletanti i u tom smislu na stranam spremâ, da budu velikim slovima napisana imena dotičnih rodova i razredâ.

Sbirke zareznika su izložene mnogim neprijateljskim sitnim zareznicim, koji jih u malo vremena mogu sasvim da pokvare. Treba zato vazda, da držiš u ovakoj spremici po komadić kamfora; nu pošto ni ova posve nepomaže, češće da pregledavaš sbirku i da od nje odmah odstranjuješ pokvarene pojedince. **F. Radić.**

65. Kako se balsamiraju veće životinje? — Kako čuvaju ribe? *M. R. (Vis).*

Veće životinje za sbirku treba jal nadjeti jal sahraniti u žesti. Ko nemože sbog nedostatka mjesta, vještine ili novčani ili sredstavâ, da sahranjuje odveć velike životinje, može ipak od njih da sačuva lubanju ili druge pojedine kosti. Kosti odredjene za sbirku treba najprije, da budu dobro prokuhane u vapnenoj, sodovoj ili pepelikovoj lušiji i osušene. Kad hoćeš da sahraniš čitav koštur treba da očistiš i prokuhaš sa kosti napose, pa onda da jih sastaviš provrtivši jih i spojiv sa bakrenom žicom. Krajevi žice se nategnu i ujamče zavivši jih u valjaste ili čunjaste zavojice.

Sisavci i ptice se ovako nadievaju. Izmjeri se duljina tiela životinje u naravnom stanju, pak vrata i nogû, a tako i debljina pojedinih česti. Oštrim nožem razpori se pomnjom koža medju stražnjim krakovima sa strane trbuha u smjeru duljine, toliko, koliko je dosta da se kroz taj otvor bude moglo da izvuče odrto tielo životinje. Zatim staneš derati životinju na mieh pomažući se više prstima ili kakvim tupkastim drvom nego li nožem i pazeći da se nerazkine koža. Noge dereš do koljena a po mogućnosti do prstiju izvrativši kožu; a tako na pticama i krila do zadnjega sgloba i tu presiečeš tetive. Da ti se koža neliepi na dlake ili odnosno na perje posiplješ je dok dereš mekinjama ili pilotinama. Deranjem napreduješ od zadnjice k glavi. Kosti krakova prekineš u zadnjemu sglobu a vrat uz zatiljak. Kroz babinu rupu izvadiš iz lubanje vaskolik mozak. Dereš napried da očistiš sa lubanje prionuto meso i oči, te mišice u jabučicama, dolnjoj vilici, jeziku i na nebou. Tako izvrnut mieh natareš židkim sičanovim sapunom, koji će da brani kožu od moljaca i drugih neprijateljskih zareznika. Njega ćeš po ljekarnikovoj recepti dobaviti u svakoj ljekarni, ali ćeš pomnjom da barataš s njimi, kao sa žestokim otrovom. Manje životinje možeš da nadievaš pamukom, ali se uobće nadieva kučinama. Nadievač životinja potrebuje još njekoliko orudja i predmetâ: svrdla za probijanje kostiju, daščicâ ili granâ na kojima će da utvrdjuje priredjene životinje; gvozdene žice različite debljine za uzdržavanje vrata trupa i krakova; piljke za zaoštrivanje krajeva žica; kliešta za

izpravljanje i zavijanje žice; staklene oči za različita plemena životinja, koje se liepe dobavljaju iz Beča iz kakva staklarskog skladišta.

Jednu žicu spraviš, koja će stajati na mjesto hrbtenice, od lubanje kroz vrat i trup do više zadke, drugu za oba prednja, a treću za oba stražnja kraka. Krajeve žica zaostriš da mogu da probijaju tetive i kožu. Na vrh hrbtenične žice nabiješ kroz babinu rupu lubanju. Namažeš lubanjsku šupljinu očne i ustnu šupljinu sičanovim sapunom. Nabij dobro lubanjsku šupljinu kučinom i napravi kao uže okolo žice debelo toliko da bude moglo da izpuni debljinu vrata. Sad pomnjom počineš da izvrćeš mieh i da navlačiš kožu na lubanju pazeći da oči i uši odgovaraju prama dotičnim šupljinama lubanje. Utvrdi sredinu žice prednjih krakova na hrbteničnu žicu. U pticama treba na kraj žice da tvrdo nabiješ kost na kojoj su kreljuti i da pregibaš žicu po položaju u kojem hoćeš da namjestiš krila, sklopljena ili na letecu. U noge se navuče žica tako da probije dlani a kraj izadje medju prstima, da se pak uzmogne da provuče kroz predmet, bilo dasku bilo granu, na kojega će stajati priredjena životinja. Prsište u lubinu nadiješ kučinom, ta tako bedre i listove nogu i urediš položaj nogu pregibljuć po volji žicu. Dakako, da se žica stražnjih krakova otvrdi na hrbteničnu žicu, kao i ona prednjih krakova. Kad sve kako treba nadiješ i poravnaš, onda koncem ili špagom prama debljini i čvrstoći kože šašiješ razporenu kožu na trbuhu. Sad vrpcom, hartijom ili čim drugim liepo obaviješ svukoliku životinju, tako, da se ukaže u pravom naravnom obliku, i kad se osuši koža da dlake, ili odnosno perje, ostanu u prignutu a ne nakostriešenu položaju. Staklene oči se obično namještaju u dotičnu šupljinu prije nego li se izvrne mieh, i spoje se njihove žice zajedno u moždjanskoj šupljini, ali ko jih neima pri ruci može da jih i naknadno namjesti.

Pršnjake je najbolje nadjeti pamukom, pa onda razastrtim perutnicama hrbtenom stranom pribiti jih na tanke dašćice ili jih sašiti na ljepenku.

Ribe hrskavice (jesetru, ćukova, morsku mačku itd.), guštere, zmije, daždevnjake i žabe, možeš takodjer da nadiješ, ali treba da jih dobro nabiješ, jer kad se osuši, koža jim se obično smežuri.

Ribe uobće gmazovi, vodozemci, glavonožice, korepnjače, bodljače i crvi čuvaju se u žesti u staklenicama sa širokim grlom i brušenim čepom. Na tu svrhu dobru žestu možeš da razslaviš sa polovicom vode. U žesti poplavljuje boja kože ili ljusaka životinjâ, pa zato treba na ceduljici sa imenom životinje da zabilježiš i njezinu boju. Žesta ispije vodu iz tiela životinjskoga te požuti i oslabi navlaš iz prva, pa s toga treba nakon dva tri mjeseca da je promjeniš, a potlà treba opet da promjenjuješ žestu barem svake druge godine.

Ko hoće da sahranjuje kućice od trbonozicâ, treba prije da izvadi iznutra životinju.

F. Radić.

85. Imali kakovo pravilo, po kojem, da se gospodar ravna: a) koliko da zakopa jedno sjeme, b) kako gusto da zasije?

S. A. u R. (Bosna).

Svako sjeme ne ljubi jednaku dubljinu; premda se sjeme nesmje preduboko sijati ipak je bolje da je sjeme dublje zakopano, nego plitko, pošto u zemlji nalazi više vlage potrebite mu za klicanje, njegove žilice nisu lahko podvržene, da jih sunčana žega poprži, mraz teže izčupa bilinu. U stvari se nesmje pretjeravati; sjeme prevcć zakopano, lahko da nebi niti proklicalo, ili ako bi proklicalo, onaj debeo sloj zemlje zadušio bi klicu, ili nebi imala snage da probije do površine. Pravilo je, da čim je jedno sjeme veće, tim ga valja dublje zasijati. Ima jih s toga, koji podoravaju neke vrsti sjemena, ili na razoranoj zemlji zasiju pa prebranaju ili na prebrananoj zemlji zasiju, pa lahko prodrljaju, ili prevaljaju zemljište, da se sjeme sljubi s zemljom. Nego na dubljinu sjetve upliva vrst zemlje i vrieme za sjetve. Za suha vremena valja puno dublje sijati nego za vlažna. U lahkim zemljam sije se dublje nego u čvrstim. Sočivnice, pšenica, ječam i zob hoće dublju sjetvu, dočim raž i heljda plitju. Prve se podoravaju, a druge riedko, da neizjalove. Djeteline i ljekarice n. p. dosta je provaljati ili prodrljati da se sljube s zemljom, a lan pobrana se. U knjizi *„Ratarstvo"* od D. Stražimira, pa u *„Uzgoju gospodarskog bilja"* od Heimrla naznačeno je, koliko duboko ima se svako pojedino sjeme zasijati. Na drugi dio vašeg pitanja, je posve težko točno odgovoriti, jer na gustoću sjetve uplivaju razni faktori. Pak u raznim mjestim shvaća se gustoća sjetve na razni način, te ono što u jednom mjestu drže pregusto, u drugom smatraju preriedko. U gorioznačenim knjigam označene su za svaku pojedinu bilinu dvie skrajne mjere gustoće; gospodar, dok prokuša kako mu odgovara na njegovoj zemlji, ima se držati srednje mjere. Stoji li pregusto usjev, onda posve lahko polegne nesamo ali biline same sebe duše, a što je gore nedaju dosta ploda. Za raž n. p. kad na četvornu stopu površine bude stajalo 5 do 6 biljka to je dosta, i dobit će se na osrednjoj zemlji liep prihod. U obće rečeno bolje je sijati nešto gušće, nego redje, jer mnogo zrnja neproklica, mnogo toga ptice, mravi itd. pozoblju, a mnogo izjalovi u klicanju. Ako se ima posve zdravo i klicavo sjeme, a nuzto sijala takove vrsti, da se može svakom pojedinom zrnu, dati jednaki prostor, onda je suvišno gusto sijanje, i u takovu slučaju može se polovica sjemena prištediti. Sijat će se gušće ili redje napram tome: *a)* kakav je sijač, vještom sijaču hoće se manje sjemena, jer ga znade pojednako razdieliti, *b)* kakovo je sjeme, dobra, zdrava, klicava sjemena hoće se manje, *c)* o vremenu, koje vlada za sjetve; vladali velika vlaga, ili velika suša, onda se hoće više sjemena nego za umjerena, za sjetvu prikladna vremena, *d)* o vrsti zemlje; na dobrim, plodnim, omekočenim zemljam hoće se manje sjemena, nego na preveć rahlim ili preveć čvrstim, *f)* o dobi sjetve; sijeli se u pravom zemanu, onda se hoće manje sjemena, nego ako li se sije prerano ili prekasno. Pravilo, koje dosad vladalo, da čvrste zemlje valja gušće zasijati od prhih nevalja. — Gospodari siju u obće rado guštje, jer jih vodi načelo, da je bolje obilovati, nego da fali, i jer se za prvog razvitka gušća sjetva puno ljepše prikazuje od riedke, pa jih tješi nada, da će usjev dobro ispasti. Ako se usjev može prorediti, onda je bolje gušće sijati. Nu, zapamtite, u gustom usjevu duše se biljke izmjenično, i dodje zeman da požute, kao da su poparene, a nastane li nepogodno vrieme, onda biljke najprije poginu ondje gdje su najgušće. Kod ozimih usjeva, gusta mjesta najprije pregniju; a ovakav djubar je bome skup djubar. Nije podništo temeljita tvrdnja, da u gustom usjevu ima manje korova, jer da ga bilje duši, dapače protivno, ako je vrieme u prilog korovu, njegovo sjeme protjera i duši bilje; dočim, ako se bilje dobro ukorieni i udomi, što biva kod redje sjetve, onda se ono neboji korova.

86. Kako se postupa sa vinom, kad je u staklenicam?

F. B. a D. (Poljica).

Glavno je da je u staklenicah uliveno posve zdravo vino, a kad je vino jednom u staklenicah, onda nema oko njega puno posla. Za staklenice zdrielo je ono vino, koje je podpunoma prevrielo, koje je 4 do 5 puta pretočeno u malim bačvicam od 10—8—6 i 4 hektolitra, koje djelovanjem zraka ili svjetla, kao niti promjenom topline nemienja boje, niti se inače alterira. Zdreloću vina postigava se, procjedjivanjem i pasteuriziranjem. Pasteuriziranje je još najbolje sredstvo, jer se tim odstrane sve bjelančevine i nešto treslovine, ako je ima previše. Ako je vino zdrelo uliveno u staklenice, onda netreba nikakove njege. Nu bolje se uzdrži, ako se pasteurizira. Staklenice za pasteuriziranje nemoradu biti posve pune, mora da fali do čepa dobra dva prsta, jer ugrijano vino dobije veći objem, pa mu valja ostaviti mjesta. Takodjer mora da su dobro začepljene. Mogu se pasteurizirati u običnom kotlu; naslažu se ležeć izmedju siena ili slame, pa se nalije vode da jih dobro oblija. Metne se kotao na vatru, da se ukuha voda. Kad 3 ili 5 minuta vrije dosta je, jer dok voda u kotlu vrije, ugrije se vino u staklenicah do 60° C, a tim je vino pasteurizirano, jer se pri toj toplini ubija trusje, i jer ugrušavaju bjelančevine. — Drugog posla oko vina u staklenicam nema, mora se samo biti oprezni, da staklenice stoje ležeć, e da vino moči uvjek čep, jer ostaje li okomito, onda se čep osuši, pa zrak do vina dopire, i može da ga pokvari.

B. **Nova pitanja.**

87. Imam gvozdenu posudu od 40 hektolitara, molim Vas izvjestite me bili škodilo vinu na boji, teku ili žestini, ako bi pustio da mast u nju prevrije?

A. P. u M (Brač).

88. U jednoj čatrnji daje voda po vapnu, koja je dobila od podmaze s nove kuće u nju navraćene. Molim dade li se izliečiti i kako?

A. O. H. u L. (Hrcegovina).

89. Moguli trešnje isto uspjeti, ako se uzgoje iz pećka (špica), kao one koje se navrću, i hoće li isti plod davati?

A. O. H. u L. (Hrcegovina).

90. Bajame su mi tako blizu kuće, da su mi zastrli prozore; imali kakva kvara od njih zdravlju?

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i **ne** bili predbrojnici.

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U LIPNJU 1885

MJESTO	Ukupna toplina po C.	Srednja toplina dana	Najviša	Najniža	Vedrih dana	Oblačnih	Kišnih	Slana	Rosa	Vjetar: Sjever	Sjeveroistok	Sjeverozapad	Jug	Jugoistok	Jugozapad	Zapad	Istok	Tišina	Nestalna pravca	Oluje	Krupa (grad)	Led (mraz)	Snieg	Magla	Kojeg je dana bila: najviša toplin.	najniža topl.	Kojeg je dana u mjesecu bila oluja	Množina kiše u milimetrih
Šibenik	788·7	26·3	29·0	22·3	22	18	4	—	3	14	—	1	7	1	1	—	1	—	5	3	1	—	—	—	31	22	2, 3, 21	87·00
Hvar	730·1	22·1	25·6	18·7	19	11	8	—		3	4	6	2	—	—	—	—	4	—	4	—	—	—	—	26	23	1, 8, 19. 20	47 4
Korčula	678·56	22·6	26·5	16·5	16	14	9	—	9	2	4	15	—	9	—	1	1	4	5	2	—	—	-	1	30	23	2, 20	34
Knin	659·55	21·98	27·2	15 5	22	8	3	—	5	10	2	—	4	1	1	4	—	1	7	1	—	—	-	—	19	23	29	—
Drniš	664 42	22·14	26·66	13·	24	7	7	—	9	6	—	—	—	—	1	4	—	..	4	1	—	—	—	—	29	23	21	—
Mokrine (Boka)	619·6	20·6	27·	15·	13	17	8	—	12	—	8	2	2	5	-	—	4	2	7	2	—	—	—	3	16	25	2, 3	—
Nin	656·0	21·8	25·6	17·0	23	7	4	—	7	2	10	13	1	—	—	2	—	—	2	—	1	—	—	1	29	3	—	—
Obrovac																												
Podgora (Primorje)	640 1	21·3	26·	14·2	14	16	9	—	18	7	—	1	4	—	2	7	—	5	4	3	1	—	-	4	30	23	2, 8, 22	—
Trogir	707·1	23·6	31·4	16 6	11	19	8	—	-	—	—	—	2	1	1	4	—	—	22	2	—	—	—	—	28	23	20, 22	1600
Dubrovnik	668·1	22·3	27·1	14·4	12	18	9	—	—	1	4	4	—	7	—	1	-	3	10	1	1	—	—	—	19	2	20	68 1
Sale	723·9	26·1	28 0	20·0	23	5	3	—	1	7	2	8	—	1	—	2	—	9	1	1	—	—	—	-	29	2	1, 2	—
Vrhgorac	673 2	22·4	27·1	14·7	6	24	7	—	—	-	—	—	—	—	-	—	—	—	—	—	1	—	-	1	29	2	—	57·2
Smokvica (Korčula)	677·6	22·5	26·6	16·6	17	13	3	—	—	4	1	11	-	9	1	—	2	1	1	2	—	-	—	1	29	24	2, 20	—

U ZADRU 1885. Brzotiskom „Narodnoga Lista"

Godina IV. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 15

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca, a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Kolovoza 1885. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Kolovoza 1885.

Našim čitaocim!

Pri zasnovanju lista, otvorili smo posebni stupac za pitanje i odgovore.

Pri ustanovljenju takovog posebnog stupca, vodila nas je jedina misao, da našim gospodarom bude u svakoj potrebi pri ruci, i da jim pružimo sva ona razjašnjenja, koja bi eventualno mogli uztrebovati.

Nego, pri tom, nismo niti iz daleka mislili, da bi ta rubrika, mogla postati jedna od najglavnijih rubrika u našem listu.

Činjenice su protivno dokazale, jer naša uprava dobiva mjesečno od 100 do 150 raznovrstnih pitanja.

Naša se je Uprava razveselila tim uspjehom, jer je to najbolji dokaz, i da se list čita, i da se uporablja ono što se čita, pa i da se naši gospodari brinu za gospodarski napredak, i da nastoje stajati uspored sa drugim u gospodarstvu naprodnimi narodi. Uprava je dapače za koliko je stajalo u njezinoj moći i snazi, povećala broj radničkih sila, e da se svakomu na postavljeno pitanje ili javno u „Poučniku" ili pismeno što brže, bolje, točnije i podpunije odgovori.

Nego ovom prilikom dužni smo upozoriti naše čitaoce, na neke malenkosti, koje nama mogu puno truda prištediti, nesamo, al jim možemo, podpunije i brže na postavljena pitanja odgovarati.

Ticalo bi se naime, na način kako nam se imadu postavljati pitanja.

Nejasna pitanja, ili pitanja bez konkretne oznake stavljaju nas u najvećoj neprilici.

Pitanje mora biti:
1. Jasno i razumljivo:
2. Kratko i točno.

Na ovakova pitanja dade se najlaglje odgovoriti. Nu, primjetit će nam se, da nije uvjek moguće, postaviti pitanje takove vrsti. To je istina, nu u takovu slučaju neka je stvar jasno opisana, da se razumi što i o čem se pita.

Ima doduše pitanja, koja i uz najtočniji i najjasniji opis nemogu dà dadu čovjeku točna osvjedočenja o stvari, pa nemože niti da se dade točna konkretna odgovora.

To su pitanja odnoseća se na mane i bolesti vina, ulja ili koje druge tekućine. Na bolesti loze, masline i inog gospodarskog drveća i bilja; na bolesti životinja, na štetne zareznike.

Što se tiče bolesti životinjskih, tu neide drugčije; kad se neda viditi bolestna životinja, moradu se točno svi simptomi bolesti opisati, od časa kad se je počela pojaviti bolest, pa do onog dana, kad se piše, neizostavljajuć niti najmanju malenkost, jer ta može biti uprav ono, što može da dade vještaku osvjedočenje o vrsti bolesti.

Za bolesti vina i drugih tekućina, najbolje je da se pošalje pol ili jednu litru takove tekućine, onda nesamo da se može točno upredieliti bolest, ali se može točno i liek prepisati.

I ako je loza, maslina ili druga koja gospodarska rastlina bolestna, najbolje je poslati nekoliko komada oboljelih, jer samo obične tajnocvjetne nametnice, kad su u podpunom razvitku mogu se na oko opredieliti, inače moradu se iztraživati mikroskopom.

Ovo isto valja i za zareznike. Hoćeš li znati, kako se zove zareznik, koji ti štete naša, i koji je najlaglji način da ga utamaniš, pošalji nekoliko komada, uz mladicu ili plod na koji je štetu nanio.

Zareznike je najbolje zamotati u pamuk, pa u kutijicu, sa biljegom od 5 novčića odposlati, a isto tako i nametnice rozne, koje se pojavljaju na drveću i bilju gospodarskom. Inače nemožemo točno odgovoriti.

Od kolike je koristi moć se obratiti na nekog, i zatražiti poduku ili razjašnjenje ili naputak, to su najbolje izkušali naši čitaoci, koji su u svako doba odmah bili posluženi.

Mi smo i na dalje pripravni istom požrtvovnostću naprjed stupati, i svakomu u svakoj prilici biti pri ruci, samo molimo da se pri stavljanju pitanja, na gori označene uvjete pazi.

Uprava.

O STROJENJU KOŽA

(piše **F. Radić**).

(Nastavak vidi broj 13 „Gosp. Pouč.).

3. *Čišćenje od strane dlake.* Čišćenjem od strane dlake ili skubanjem odlučuje se usmina od pousmine, što ju pokriva i od njezinih proizvoda, a navlaš od dlakâ. Dlake su vehoma čvrsto usadjene u umekšanoj i očišćenoj koži, pa zato nemožeš da jih izguliš, a da jih neprekineš. Bričenje se nebi moglo da upotrebi jer bi ostali u koži korjeni dlakâ, a to bi udilo ljepoti lica dobre kože. S toga se u strojenju posiže k pripravnim rabotam, po kojima se razstavlja pousmina. Dakle u skubanju, nakon po-

PODLISTAK.

O ČUVANJU VOĆA.

(Nastavak vidi broj 14).

Na palice neki razastiru hartiju, drugi slamu, a treći, a to je i najbolje meću naslagu od dva prsta vare, koju dobro posušu i sitno izmrve. U ovu varu naslažu se jabuke na držak, a kruške na oko, tako da ostane izmedju svakog pojedinog voća 2 centimetra prostora.

Nego i voće mora se pametno brati. Za branje nemora dan biti niti presuh, niti prevlažan.

Nije savjetno mlatiti voće, niti tresti s granam, da voće pada s visoka, jer se onda više ili manje ozledi, pa na mjestu gdje se je udarilo posve lahko pregnije. Najbolje je prati voće rukom, ili drugčije, na primjer nožicam u hvatac, al tako da se netuče i neozledi.

Prije neg će se voće sahrauiti, valja ga razastrieti za nekoliko dana na sieno, da izgubi nešto od svoje vlage. Tim se bolje uzdrži, a dade se lahko prebrati u vrsti, i odstraniti ozledjene. Neki protaru voće prije neg ga spreme sa kartom bugačom i drže ga jedan dan na suncu, to je posao suvišan.

Iz početka, kad se je sahranilo voće, ako je vrieme suho i toplo, mogu se držati nekoliko dana vrata spremišta otvorena, nu kad su se jednom zatvorila, onda se neotvaraju nego kad je baš potreba, i to samo oko pol dana, ako je vrieme suho i vedro.

Ako zakrene studen, valja braniti voće od prozebe. U tu svrhu pokrije se hartijom, slamom ili varom; na prozore prebije se slamnatih stura, a isto tako i na police. Ako nastane posve ljuta zima, onda se može metnuti u spremištu nešto žerave, da ublaži studen. — Pri svoj ovoj radnji valja uvjek pregledavati voće, i odstraniti odmah svako, koje i za malo naginje da će se pokvariti.

Valja čuvati voće od miševa, koji izglodjaju voće do sriedine, da pojedu sjeme. Valja uvjek držati napete nekoliko stupica, a ako jih ima preveć, onda će se pomoć, ter se bude držalo voćke na daske, koje su ovisene o železnu nit.

Tko nemože spremit voće na način kako smo naveli, pomoći čemu, ako ovije svako pojedino voće u hartiju, pa priveže oba kraja artije, i ovisi voće u ormar, koji se dobro zatvara. Razumieva se, da se na ovakav način može samo malo voća sahraniti. Nu u hartiji zamotano voće može se ovjesiti o štrop u sobi, gdje nedopire puno zraka, niti svietla.

Ako se nema uredjena spremišta, ili je bila obilna godina, pa nema dosta prostora, može se onda čuvati voće u bačve. Evo kako se pri tom postupa. Uzme se nova bačva, koja je dobro suha i pospe se na dno za 2 prsta mekinja. Na ove mekinje naslažu se jabuke ili kruške, i to kako smo već prije rekli, jabuke na držak, a kruška na lice. Po voću razaspe se opet sloj mekinja, pa onda opet voće, i tako izmienično, dok je bačva puna. Mekinjam mora da je svaki i najmanji prostor izpunjen. Onda se napokon zatvori bačva i čuva na suho mjesto.

I pamuk je izvrstno sredstvo za čuvanje voća, u njem se osobito grožđje uzdrži izvrstno, Ako grožđje zamotamo u pamuk, pa metnemo u kutiju, da nemože zrak do njega, uživat će še preko sve zime friško.

vadjenja kožâ iz vapnovačâ ili iz lokava za usmrdjivanje, neodlučuje se nego pousmina, ali pošto su dlake u njoj usadjene tako, bivaju odalečene i one; dlake dapače služe kao naslonište da se posvema digne pousmina.

Kože se spravljaju za skubanje na toliko načina: *a)* pomoću lagana smrdljiva vrenja; *b)* stavivši jih u vapno; *c)* uporabom ruzme za vehoma tanke kože malih životinja, o kojima nemože biti govora u našem pitanju.

a) Za guste kože, koje su opredieljene za priredjenje kože za poplate, pripravna rabota za skubanje sastoji u laganu smrdljivu vrenju, ili kako se obično veli, puštajuć da se kože užegu. — Za njih se neupotrebljuje močenje u vapno, jer bi ono podalo kožu tvrdu i krhku, s toga što pak nebi bilo moguće da se sasvim odaleči vapno za tako debelih koža. Podložiti vlažne kože užeženju je isto, kao pustiti jih, da se počmu usmrdjivati. Ali to usmrdjivanje treba da je ograničeno na samo razlučenje pousmine i tobolacâ, koji sadrže koriene dlakâ. Prigiblju se kože u dvoje, tako, da unutra ostane strana mesa, koja je bila posuta solju i poškropljena drvenom kvasinom. Tad se postave jedna vrh druge u sanduke, koji mogu da se zatvore pokrivom i polože u prostoriju umjereno toplu. Do malo se pojavi podignuće toplote i vonj čipavca, zatim sliede pojavi usmrdjenja. Netom započme usmrdjivanje odmah se skubaju na konjicu one kože, kojih se dlake mogu lahko dagnu. U velikih štrojarnicâ na mjesto sandukâ upotrebljuju veliku kliet, koja može neprodušno da se zatvori. U njoj se toplina uzdrži dosta nepromjenljiva izmedju 30° i 50° C., ili neposrednim grijanjem, ili parom ili toplom vodom.

Da se ubjegne škodljivu uplivu, koji bi mogao da djeluje na usminu drže se neki *hladna postupka* razpuštanja dlakâ. Polože se kože u obzidane il cementirane jame, na dno kojih je drvena jaruga, koja dopušta ciedjenje vode i pristup vazduha. Toplota jame se uzdrži na 6°—12° C. Pod poklopcem ili pokrovom jama kola hladna voda u cievi položenoj u četvorini i snabdjevenoj malim rupicama; čest te vode ciedi kâp po kâp u jamu, koje dahokrug ostaje tako nasićen vlagom. Nakon 6—12 dana mogu se odalečiti dlake bez da se pojavi ni traga usmrdljenja.

b) Za lagane kože koje nisu odredjene za jaku kožu, za poplate, upotrebljuje se obćenito *postupak vapnovačâ*. Umakanje kožâ u vapnenom mlieku nije samo pripravna rabota za skubanje, dali služi takodjer i za umilovljenje (saponifikaciju) masti sadržane u koži; vapneno milo (sapun) nije raztopivo u vodi, ali se ipak odstranjuje u susljednim rabotam mekaničnim ili lučbenim putem. Vapnovače u kojima se umakaju kože jesu badnjevi ukadjeni u zemlji i napunjeni vapnenim mliekom za tri četvrtine svoje visine. U te badnjeve se naslagaju kože tako, da budu pokrivene kapljevinom. U obće se upotrebljuje 4 do 5 vapnovačâ. Jedna od njih sadrži vazda vapna više nego li ostale. Treba često da se mieša vapneno mlieko i da se vade kože dvakrat na dan i opet stavljaju. Kože treba da ostanu u vapnovačama za 3—4 nedjelje dana.

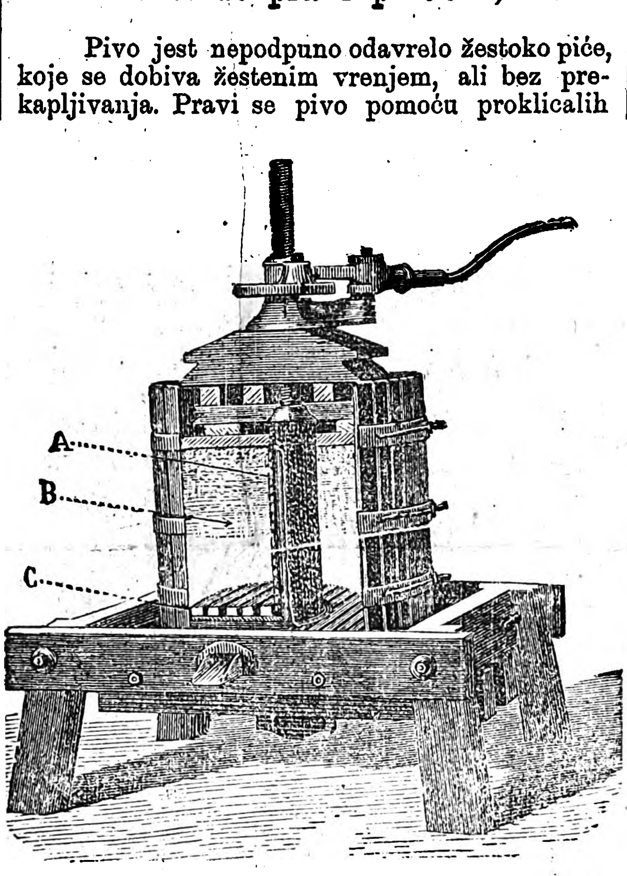
Skubanje. Kad su kože jednim ili drugim postupkom prikladno pripravljene, operu se i postave na konjic naslažuć jih nekoliko sa stranom dlake uzgor, tako, da radnik strugajuć strugom nasuprot dlake, ona se odliepljuje. U slučaju, da bi dlake bile još jako pritvrdjene, kako to često biva sa debelim i suhim kožam radnik pospe kožu pržinom, da struga može lakše da djeluje na kožu. Korieni dlakâ, koji uzprkos tomu još prianjaju uz kožu u debelim kožama dižu se običnim velikim oštrim nožem, koji se zove *skubilo*. Kad se dovrši skubanje urone se kože u vodu, pa se lupaju na široku konjicu, na kojega se postave sa stranom dlake uzgor. Zatim se obdjelavaju od strane mesa sa *gulilom*. To je jak oštar nož su dvie ručice na krajevih. Ploštimice se prisloni gulilo uz kožu i vuče ga se po njoj velikom pomnjom, tako da se može da oguli svekoliko još prilieplјeno meso, a da se nepokvari koža. Skubanjem i čišćenjem gubi suha koža poprieko 10—12 postotaka svoje težine.

4. *Nabubrenje ili napuhanje oskubanih i oguljenih kožâ.* Da se odstrani vapno (koje je ostalo u koži kao uglično-kiselo vapno, vapneno milo ili bjelančevno vapno), da se endozmozom nadmu tako zvana vlakna kože, i da se priprave da mogu lašnje, da srču trieslovite kapljevine nakon skubanja i oguljenja, podvrgavaju se močenju u kiselo-odavreloj prekrupi ječmenoj ili u pšeničnim mekinjâma (paljama). Močenjem pripravljene kože, u toj kapljevini, biva da kiseline raztapaju vapno od vapnena sapuna, odlučujuć mastne kiseline, koje izplivaju na površinu kapljevine. Potlašnjim pranjem odalečuju se posve vapnene soli, koje su rastopive u vodi. Za bubrenja debljina kože se podvostruči, dielom zato, što kapljevina kupelji prodre u kožu i nadme ju, ali i s toga što se u šupljinicama kože razvijaju različiti plinovi. — Tim kože postanu prozirne i žutkaste Kože koje niesu bile u vapnu, nego su bile izložene smrdljivu vrenju, da se nadmu netrebaju kisela močenja jer se dovoljno nadimaju i u prostoj vodi. Svakako je ipak bolje močiti kože u kiseloj kapljevini, jer se tako nabubre brže i jednovitije.

Da se kože odredjene za poplate odviše nenadmu dodaje se odmah kapljevini nekoliko trieslene tvari ili njezine raztopine, ili se bubre samo u *kiselu soku strojbe*, ili vodenoj raztopini iztrošena strojila. Usmina se najprije moči u vehoma razblaženoj, pa u sve to gušćoj kapljevini. Kože se dovoljno nabubre u 12—14 dana. Izmetine pasa, golubova, itd. koje sadrže dosta pranične i mokraćne kiseline upotrebljuju se takodjer za bubrenje kožâ. Zato se razmekšaju u vodi i unutra se urone oskubane kože. *(Sliedi).*

Kako se pravi pivo? *).

Pivo jest nepodpuno odavrelo žestoko piće, koje se dobiva žestenim vrenjem, ali bez prekapljivanja. Pravi se pivo pomoću proklicalih



Slika 31. *Tisk za tiskanje vinskog dropa.*

škrobnih tvari, uobće ječma i pšenice, a sad i pirniča, kukuruza, krumpira i škrobna sladora i hmelja. Pivo sadrži dekstroze, bjelankastih tvari, žeste, uglikove kiseline i drugih nekih tvarî.

Surovine upotrebljene u pravljenju piva jesu:

1. Žito (ječam) ili tvar koja može da ga nadomjesti; 2. hmelj; 3. kvasac i 4 voda.

Žito. Premda se može da upotrebi za proizvadjanje žeste u pivu svaka škrobodržna i sladorasta tvar ipak se u praksi daje prednost žitijama, a medju njima *ječmu*, pošto je u njemu količa škroba manje promjenljiva nego li u drugim vrstima žita i pošto lahko podaje slad veće osladjujuće moći, nego li sve druge vrsti žita posladjene. U Bavarskoj vole *ječam dvoredni* jer se s istim u jednakom objamu može da proizvede veća količa piva iste vrsti; nego li sa običnim ili šestorednim ječmom (Hordeum hexastichon), postavljeno da su jednake ciene. U 100 diela ječma ošušena na vazduhu W. Pillitz našao je:

Vode	13·88
Škroba	57·07
Neraztopiva pepela	1·07
Mastnih tvari	2·66
Stanične tkanine	7·76
Neraztopivih albuminata	12·43
Dekstrina	1·70
Sladora	2·43
Raztopivih albuminata	1·77
Raztopivih pepela	1·26
Izvadljivih tvari	1·50
	100·53

*) Odgovor na pitanje 32„ G. P."

Hmelj. Hmeljem zovemo žensko cvieće (češere) hmelja, trajne rastline plemena Koprivnjača. Pod lahkim ljušticama hmeljskih češera nahode se poput zlata žuta zrnca, koja mogu da budu odlučena od ljuštica lupanjem i rešetanjem. Ta sitna zrnca se nazivlju *hmeljskim brašnom* i prije mu pripisivahu svu moć hmelja, ali se sada zna, da ima te moći i u ostalim čestima cvieća.

Uzdržavanje hmelja. Vrst hmelja je od velika upliva na kakvoću, slast i uzdržljivost piva. Nije li za branja hmelja povoljno vrieme kakvoća hmelja može da pretrpi u velike. Kad je vrieme vlažno, težko je da se na petljama nutrnjih listića hmelja neuhvati pliesan. S toga je znamenito da se znade način kako da se suši hmelj nezavisno od vremena. Nedostatno je osušenje sa toplim vazduhom kad neima potrebita obnovljenja vazduha; a dobre su one *sušionice hmelja*, u kojima se obnovljuje vazduh a hmelj se promeće bez gubitka praha. Hmelj osušen na toploti od prilike od 40° pritjesne se jakim pritiskalom, pa se razašilje zamotavši ga u nepromočne vreće. Da se bolje uzdrži možeš da ga osumporiš t. j. izložiš suh hmelj na paru gorućeg sumpora (za 100 kg. hmelja treba 1—2 kg. sumpora).

Upotrebljuju u zadnje doba na mjesto hmelja mnoge druge tvari, koje ostavljaju doduše pivu svoju gorčinu ali škode zdravlju i nemogu nikako da priobće pivu sve one tvari i slasti što mu jih podaje hmelj.

Voda. Voda se dieli u sladku ili mehku i tvrdu vodu. Tvrda nije dobra za pranje ni za kuhanje sočiva, jer ima u sebi mnogo raztopljenih tvari: ona nije dobra ni za pravljenje piva, za koje je puno bolja mehka voda sa izvora ili rieke.

Praktične rabote u pravljenju piva jesu:

1. Pravljenje slada;
2. Pravljenje pivnoga masta;
3. Vrenje masta;
4. Uzdržavanje piva.

1. *Pravljenje slada.* Pretvaranje ječma u slad nije drugo već postupak *prekinuta klicanja;* to se prekinuće potakne umjetnim načinom, da se ječmom uzmogne da pravi pivo ili žesta. Žita neposjeduju nego u nizku stepenu svojstvo, da pretvaraju u sladar (dekstrozij) svoj škrob; to se svojstvo razvija samo dok traje klicanje; u tom upravo sastoji bitna razlika izmedju slada i neklicala žita.

U životu biline možemo da razabiremo tri razdobja. U prvom se bilina razvija na trošak nekih svojih ustroja, koji kad su iztrošeni uvenu i zamru. To je razdobje klicanja. U drugom razdobju, u onomu rasta bilina žive na trošak vanjskoga svieta; a u trećem, u razdobju cvatnje i plodjenja neke česti biline to jest ustroji razplodjivanja žive na trošak čitave biline, koja oslabi toliko da najpotla pogine. Ovdje nam je da se bavimo prvim razdobjem bilinskog života, to jest klicanjem, kojemu je svrha da hrani mladu biljku, da ona dovrši svoj prvi razvitak, a navlaš da postaje korien dotle dok uzbude u stanju da podaje hranu bilini. — Na tu svrhu narav je sakupila stanovitu količu hranivih tvarih o stanovitim ustrojima, koji su zato naročito opredieljeni; tu hranu bilina prima dok ju uzmogne da dobavlja sama nezavisno od tih ustroja. Zato sjeme u klicanju je u velike slično oplodjenu jajetu. U jaju ima pod ljuskom bjelance, žumance i zamet. — Netom zamet počme da se razvija, jajeva tvar koja mu je najbliža promjeni se i služi mu kao hrana; to pretvaranje napreduje dok se životinja toliko razvije da može da žive na trošak vanjskoga svieta. Jaju je ljuska što je žitu vanjski kožnati ovitak a u ječmu još i pljevice; bjelance i žumance jaja su u ječmu predstavljeni bjelankastim i škrobnim tvarima; a najpotla zamet je u ječmu predstavljen klicom koja je zamotana kožnatim omotom i bjelankastim tvarima. Klica sastoji iz korienčića, koji se najprvi razvije i perca koje kašnje izadje i sačinjava stabljiku. Dok korienčići nemogu da srču iz zemlje sok što ga treba biljka, perce prima svoju hranu iz bjelankastih tvari, ali da to biva potrebito je, da voda raztopi takove tvari, ili da se ječam moči. Istodobno sa razvitkom klice pojavi se u sjemenu kriepka lučbena radja, po kojoj naraste količa raztopivih poćela u ljepivu i jače se raztapija svojstvo škroba da se pretvara u raztopive tvari, dekstrinu i slador. To je čas u kojemu se postiže svrha toliko pogledom na naravsko klicanje koliko i na obrtno *pravljenje slada.* Ta zadnja rabota se osniva bitnim načinom na raz-

vitak osladjujućeg svojstva u proklicalu ječmu do najvišeg stepena; a potežkoća iste stoji upravo u tom da se na vrieme prekine klicanje, da perce neusrkne veliku količinu bjelankastih tvari i neučestvuje u razvitku biljke. Uvjeti za klicanje ječma su vazda jednaki: bilo da se kao sjeme nahodi u zemlji, bilo da se upotrebljuje u pravljenju slada. Ti uvjeti jesu: 1. da zrno bude nasićeno vlagom; 2. da toplota prostorije nebude veća od 40° niti manja od 4°; 3. da bude slobodan pristup vazduha, a 4.° da bude u mraku. *(Sliedi).*

Kapula iliti crveni luk.

Ovo povrće svukud je poznato a i obljubljeno, samo kod nas je iznimka, jer je vrlo malo sadimo, te zato kupujuć istu od drugih narodâ ulažemo novac, koji bi mogao ostat kod naše kuće, samo da bi bilo manje lienosti.

Kapule ima više vrsti, naime: *sasvim okrugle*, ili *duguljašte*, ili napokon *jabučaste*, gledeć pako na boju, ima je *biele, tamnocrljene, žute* ili *mrko-žute*, a po teku slatke i ljute.

Od svih ovih vrsta najbolja je tako zvana *španjolska kapula* iliti *crveni luk*, pošto u našim okolnostim najbolje uspjeva i daje liep prihod.

Kapula ljubi zemljište *puhlo, pjeskovito, dobro uradjeno i gnojno*. Nije potrebito zemlju za kapulu duboko umekotiti, jer se kapula na plitko sadi. Kad se posadi na duboko neujedri, a kad se duboko umekoti zemlja, pruži duboke žile, pa glavice ostanu sitne.

Gnoj pod kapulu valja da je mješanac, dočim frišak treba na svaki način *izbjegavati*, jer tada od takova djubra kapula uzme vonj, pa se okušit nemože.

I izkuhan lug dobar je djubar pod kapulu t. j. kad se pospe po zemlji, a to zato, što lug uzdrži puhlu zemlju, a kad je puhla (rahla) zemlja, kapula brže raste, i bolje ujedri.

Vrieme za saditbu kapule jest pri moru mjesec listopad, dočim u Zagorju kad stupi studen pa sve sadi ako ćeš do ožujka.

Evo kako se sadi kapula: Potla nego si zemlju ljudski izkopao i pognojio sa mješancem-gnojem ili izkuhanim lugom uzmeš parazik iliti lukovice, pa ih idješ posaditi na dva prsta dubine, ništa više, pošto bi duboko sadeć okržljavila, a pri hrdjavom vremenu sasvim propala, a na deset prsta širine sa svake strane, pak nek raste.

Njega kapula traži, da je jedno dva put okopaš, dok zazori, i to prije kiše, jer bez kiše neima rasta s jedne strane, a s druge strane biva kapula sladja. U isto doba mora se kapula češće plieviti i zalievati. Dalje pazi, da prije nego što će kapula početi cvasti, valja sjemenjake oboriti i nogom pogaziti, da snaga neidje u sjeme i vlati, već u kapulu.

Kapula zazori (dozrieva) kako koja, koja se posadi rano, rano zazori, a koja se posadi kasno, kasno i zazori, takodjer na zazorivanje upliviše i isto zemljište n. p. na tankih zemljah, i na suhih zazori ranije a na debelih kašnje.

Bilo kako mu drago to je obično, da ona koja se sadi u jeseni zazori u proljeće, dočim ona, koja se posadi u premaljeću zazori u kolovozu.

Kapula je onda na zazoru, kad joj počme žutit lišće. Čim je zazorila (dozorila) onda se vadi iz zemlje tako, da se zemlja otrese sa iste, i stavi na sunce da se osuši. Ali prije neg se osuši lišće, opletu se vienci, pa se opet vienci stave na sunce da se bolje osuši kapula.

Mjesto, gdje se kapula imade spraviti nesmie biti vlažno ni vruće, jer u prvom slučaju kapula gnjije, dočim u drugom prije vremena klija.

Za sjeme uzimlje se najljepša, najokruglija i najgladja kapula. **N. Vežić.**

SVAŠTICE.

Orasi u šećeru. Uberu se orasi kad su porasli, al jim još kora (ljuska nije otvrdila. — Izbodu se po tom na više miesta sa zaoštrenim drvetom, pa se metnu močiti u studenoj vodi. U vodi moče se za 6 ili 8 dana, al jim se svakog dana mienja voda, barem tri puta. Po tom prokuhaju se u vodi, kojoj se je dodalo pregrst soli. Ukuhani su, ako su omekšali. Sad se u svaki orah udiju dva komada gvozdike i tri do četiri komadića slatke korice, pa se metnu u ukuhanoj sladorači. Sladorača mora da je posve riedka, za kilogram oraha uzimlje se kilogram šećera. U ovako ukuhanoj sladorači ostanu orasi, samo malo vremena; onda se prociede na sito, kuha sladorača za $^1/_4$ sata, a orasi kroz to vrieme naslažu u staklenicu ili zemljani lonac. Kad je sladorača kuhala $^1/_4$ sata dolije se na orase i pokrije se lonac hartijom. — Sutradan odlije se nanovo sladorača, ukuha se na novo i opjeni se, pa se lije opet na orase. Trećeg i četvrtog dana opetuje se ista radnja, a petog dana prekuhaju se orasi sa sladoračom, onda se prociede i naslažu u lonce. Nuzto ukuha se opet sladorača napose, i to tako dugo, dok postane gusta, (kad se ohladi da je nešto manje od meda), pa se lije na orase. Sladorača mora da oblija orase. Ako nedotiče prva sladorača, onda se napravi nova, i ukuha do rečene gustoće. Kad se ohladi, onda se začepe lonci ili se pokriju prgamentnom hartijom koju se priveže.

Da tkanine neizgore. Tkanine koje dolaze u doticaj toplinom, ili stoje do vatre, do peći itd. mogu posve lahko da izgore. Evo kako jih gospodar može načiniti maldane neizgorivim. Raztopi se u vodi jednaki dio (po težini) kvasino kisela vapna i kuhinjske soli, pa se ova raztopina kuha, dok sva voda izhlapi, a na dnu ostanu liepi ledci. Ovi ledci raztope se u toplini u amoniak (čisti). U ovu raztopinu namoče se tkanine, koje dolaze u doticaj većom toplinom, a tim postaju skoro neizgorive.

Crnice (švabi) tamane se, ako se po uglovim gdje se sakupljaju razaspe nešto brašna od zobi i krede (gipsa), koje se stvari dobro pomješaju.

Voštena pakost za pokućstvo. Puno je ljepše viditi pokućstvo, ako se lasti, a svak ili nema novaca, da ga dade pakostinom namazati, ili si nezna napraviti pakostinu. Evo jednostavne voštene pakostine, koju si može svatko na kući napraviti. Jedan dio obična biela voska raztopi se u osam dielova obična kamena ulja (petroleuma). Ovaj posao mora, da se obavi na tihoj vatri; najbolje na žeravi. Pri tom valja postupati oprezno, da se petroleum neupali. Ovom



Slika 32. *Pasulj žuti čučavac.*

smjesom još toplom namaže se pokućstvo. Kameno ulje izhlapi za malo vremena, a ostane na pokućstvu liepa, tanka voštena pakost. Da ova voštena pakost bude još ljepša, i da se lašti natare se pokućstvo podobro sa komad suknene krpe.

Miševi po najnovijem savjetu tamane se na sljedeći način. Ukuha se rukovet bazgova lišća sa graškom (bisi), pa se taj ukuhani grašak razaspe ondje gdje se miševi i puhi najviše sakupljaju. Sredstvo je posve jednostavno, i za svakoga priručno, ako odgovara i u praksi, kako što se tvrdi nitko sretnji od gospodara, kojim miševi neprestano zanovetaju i štete u polju i u kući nanašaju. Kušajte!

Što ćemo ovoga mjeseca?

U povrtnjaku. Zalievaj obilno, te svake nedjelje jedan put raztopi u vodi kojom zaljevaš nešto umjetna, ili nešto mješanca djubra. Tim ćeš pospješiti i poduprieti razvitak povrća. Sij kupus, kelj, cvjetaču, rotkvice, ločiku, štrbku, pasulj, grašak, špaujak i radić (žutenicu). Presadjuj ločiku, štrbku, cvjetaču, kelj, kupus. Sadi krumpire. Sabiraj šuši i sahrani dozrielo sjeme od povrća. Na svako sjeme, napiši točno njegovo ime. Prekopaj prazne lije, podjubri jih i priredjuj za jesensku sjetvu ili sadnju. Tamani zareznike.

U vinogradu. Grozdje šari s reda. Gledaj, da neleži na zemlji, s toga privežívaj mladice, taklji i kolči. Gdje su mladice preduge, uštipni jih, a gdje lišće pregusto, pa nedopušta da sunčane zrake dopiru do grozdova, prorieđi. Ako je bilo vlage, bit će i nedaće (mače, luga, oidium), sumpori odmah, jer inače ti može puno štete nanieti, pošto se sada zrno najviše nadimlje, a jeli ga nedaća napala, onda mu popuca kora, pa sagnjije. Sad se pojavlja zavijača na novo. Sakupljaj i izgaraj cigare, tim će na prolieće biti puno manje zavijača. I skorovače (inače poznata pod imenom crv ili palac) sad imade najviše. Pomješaj petroleuma (kamenoulja) i buhača u prahu, pa kaplji nekoliko kapljica na grozd, na kojem je neman. Crv će usljed smrada izkočiti na polje i tim je poginuo.

Na polju. U južnijim prędjelim dozrieva kukuruz brzorod, sakupljaj ga i rulji dok se osuše klipovi. U sjevrnijim stranam može po kiši podorati strnište, pa zasijati heljdu, prošo, repu, zeleni kukuruz i slična. Sad se izvaža djubar, ako nema drugog prešnijeg posla, i izvadjaju druge melioracije. Popravljaj obale potoka, krči ledine, zidji prezide i gomile, čisti jaruge.

Na livadi. Ako se je pokosila prva otava valja livadu natopiti (gdje se može). U sjevrnijim stranam, nema o tom još govora, jer je nedavno stopro prva košnja dovršena, ali se zato mogu izvadjati mnoge druge radnje, koje smo mi već prije naveli.

U voćnjaku. Beri voće kako dozrieva, i šalji ga na trg ili suši ili drugčije priredjivaj. Najbolje se unovčuje voće, ake se odmah prodaje. Tamani gamad. Obrubljuj postrane izboje, i sasječi mladice koje preveć tjeraju. Sad možeš navrćati na spavajuće oko.

U kokošnjaku. Sad se najviše tekuti pojavljá, iztjeraj perad iz kokošnjaka, izperi ga vrielom vodom, pa izgori unutri sumpora. Na kokoši u ovom zemanu pojavlja se griža, i još gdjekoja kužna bolest. Te bolesti pojavljaju se od nečistoće i od hrdjave hrane. Sad se škope pivci za kapune.

U štaji. Daj blagu zraka, inače obolit će. Pazi osobito na čistoću staje i na hranu. Ako se blago po zelenoj hrani napoji dobije nadam (timpanitis). Pojaveli se u stadu ospice (boginje, patule) ili švrab (šuga) odstrani odmah zdrave od bolestnih, i bolestnim daj lieka, a zdrave uzdrži na čišto, uz umjerenu zdravu hranu i čistu vodu.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Tisk za tiskanje dropa, vidi sliku 31 na strani 58. Ovakove tiskove gradi poznata tvornica Calzoni. Stiska se pomoću pomnažajuće poluge, uz neprestano djelovanje. Naša slika 31 predočuje nam posve jasno takav tisk u prorezu. Loza obavita je limenom košuljicom od galvanizovana gvoždja, a to da laglje vino otiče. Isto tako imade podno, drugo dno nalik rešetki, koje se takodjer postavlja u svrhu, da ožaželo vino laglje otiče. Ovi tiskovi imadu sljedeće prednosti: *a)* uz malo snage razvijaju velik pritisak, a pristroj, koji razvija tu snagu je posve jednostavan; *b)* Radi neprestano, jer i za stezanja i za upiranja razvija se pritisak; *c)* Pritisak biva malo po malo veći, napram odporu koji se pokažuje; *d)* Negubi u snagu trvenjem; *e)* Netaru se djelovi trvenjem jedan o drugi; *f)* Čvrsta gradja, jer su svi djelovi gradjeni za veći pritisak no što se može obično razviti; *g)* Dade se lahko popraviti, jer za slučaj, da se jedan ili drugi dio razbije dosta je to dojaviti tvornici. i označiti joj broj komada, koji se je razbio, pa se odmah dobije istovjetan komad; *h)* Usljed jednostavnog sastava i najprostiji radnik može na njemu raditi; *i)* I ciena njihova nije velika, najmanji, koji ne jami u sprti (lisi) nego 1 hehtolitar stoji 80 forinta, pa jih ima od 100, 130, 190 i čak 500 forinta. Onaj od 190 forinta jami $4^1/_2$ hektolitra.

Pasulj, žuti čučavac vidi sliku 32 na strani 59. Ova novija vrst čučavca pasulja, neodlikuje se samo tim, što rano i obilno rodi, al još i tim, što radja dugim mesnatim, posve tečnim mohunjam, koje su voštano-žute boje. Goji se, kao rana vrst, nu može se i kašnje sijati i još uvjek uspjeva dobro i uzčuva sve svoje prednosti, samo što ga u kasnoj sjetvi valja obilno zalievati. Goji se, kao sve druge vrsti čučavca pasulja.

Gospodarske Viesti.

U Anversi priredjuje *Cercle floral d' Anvers* medjunarodni sastanak za botaniku i vrtlarstvo i to od dana 1 do 10 kolovoza t. g. 1885. Sastanak je pod protektoratom Leopolda II. Belgijskog kralja. Upravljajući Odbor pozivlje na sastanak sve domaće i stranjske botanikere i vrtlare, te moli sveučilišta, akademije, gimnazije, družtva itd. da se na kongresu po

svojim odaslanicim dadu zastupati. — Tko želi potanjeg objašnjenja neka se obrati na sljedeću adressu: *Mensieur le Commissaire gènèral du Governement, Monsieur le Président de la Commission organisatrice, à Lierre lez-Anvers.*

* * *

Glasovan je novi carinarski zakon za Niemačku. Odslen plaćat će se: pšenica 3 marka, raž 2, zob 1½, heljda 1, sočivo 1, ostalo brašavno zrnje 1, ječam 1½ marak, uljevito zrnje (repica, mak, sezam itd.) 2, laneno, pamučno i sjeme od palma prosto je. Na svakog konja plaća se 20 maraka, mazgu i magarca 10, ždriebad koja sliede majku prosta su; svaki bik ili krava plaća 9 maraka, vo 30 maraka, a za vlastitu porabu 20 maraka, junad do 2½ godine 6 maraka na glavu, telad izpod 6 nedjelja 3 marke na glavu, svinje 6 maraka, odojčad izpod 10 kg. 1 marak.

* * *

Pokraj velike iztočne pruge Biograd-Niš-Pirot-Vranja grade se u Srbiji i pobočne željeznice, pruga od Smedereva do Velike Plane bit će gotova do konca ove godine, a pruga Lapovo-Kragujevac počet će se skorim graditi Osim toga svezat će se Požarevac sa austr.-ugar. državnom željeznicom kod Baziaša. Misli se i na svezu „Šabca sa Mitrovicom“.

* * *

Kako „Šumarski list“ javlja tečajem veljače t. god. dovezeno je u Trst iz Hrvatske 869,659 komada francuskih dužica. Istog mjeseca izvezlo se je iz Trsta 676,852 komada, a iz Rieke 3,388,739 komada. U ožujku doveženo je u Trst 458.223 komada, a izveženo je istog mjeseca iz Trsta 550,576 komada, a iz Rieke 3,419,131 komad.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

78. Moja krava neda se omuzti, ako ju nije prije tele posisalo, molim što mi je učiniti, da joj tu manu izvadim?

P. K. B. u B. (Korčula).

Navika i upražnjavanje, upotrebljavanje organa, čini vrlo mnogo u „prilagodjavanju“ stoke. Organ, koji se upotrebljuje, on se razvija, raste, sve bolje vrši svoj posao. Odtud nam je i sve veća korist. To je i smisao i cilj zanata i njege stoke naše. Ne samo, da na tome snuje jedan važan dio svog nauka Darvinova teorija, već jošt i više i stočarska nauka, naročito protivnika Darvinovih u stočarstvu, kao što su pok. Natuzijus i D.r Mort, D. Eilkens. Organ opet, koji se ne upotrebljava. on prestaje rasti i kržljavi. Kad se putem baštinštva. takva stečena osobina u vlastitom životu, prenese u potomstvo ona ispadne potencirana ili umanjena, prema tome u koliko smo mi, stočari, našom njegom, našim zanatom u obšte, a izborom i pazenjem posebice, uticali na stoku i njeno dotjerivanje ili izmjenjivanje u granicu tipusa dotične vrste.

To je i glavna razlika izmedju kulturnih i primitivnih pasmina goveda. Sve kulturne pasmine, koje se odlikuju dobrom mliečnošću, koje daju dobre krave muzare — što se specijalno ovog slučaja tiče — pokazuju jako razvijen mliečni organ — vime. Dokle krave primitivnih raca, pokazuju ovaj organ (vime) iz istog uzroka (zbog nedovoljne njege i nikakve upotrebe) sa svim nerazvijen i zakržljav.

Pa i ta mana krave — koji je povod ovom pisanju — pokazuje dovoljno jasno, ovo dvoje:

1) Da je to krava primitivne pasmine (bilo po porieklu, ili i po neupotrebljavanju, nedovoljnoj mužnji;

2) Da ona u mladosti svojoj nije odgojena i običavana kako valja, za cilj docnije njene upotrebe.

U prirodnom stanju, ili pri racijonalnom stočarenju, gdi se krava i tele njeguju na prirodan način, tu se krava nikad i ne muze, no se ostavlja teletu, da se sa svim prirodno samo nadaja i da sve mlieko izdoji. U tom slučaju nije stočaru do mlieka i mliekarstva, već mu je glavna cilj, da što moguće bolje potomstvo (volove obično) dobije. Zato kad imamo posla sa kravom primitivne pasmine, ili sa stokom, koja se neracijonalno uzgoji. onda tim više moramo obratiti pažnju na njezinu njegu, na dovoljnu „gimnastiku“ (ovdje mužnju) onih organa, koje želimo, da nam se što većma kod stoke razviju, te da i što veće koristi poslje od svoje stoke imamo. Ne samo zato, da to moramo činiti, sto će se pravilnom njegom i pravilnom mužnjom, prostorno razviti mliečni organ, više, već i za to, što će onda *omekšati* i mišić onaj, pomoću koga je krava u stanju da vam mljeko uskrati. A kao što je i cijev organ mlječni, tako je i taj mišić čvršći i „tvrdoglaviji“ kod primitivnne ili kod neracijonalne gojene stoke. Istina, stočar, koji gleda, kad kravu kupi i kada je poslje kako tako rani i njeguje, da što više od nje *izmuze*, nemože biti zadovoljan ovim savjetom.... On će povjerovati savjetu (nekad sam mu i sam povjeravao i probao ga u nuždi): — „metni preko krstina ovlaženu, mokru krpu kravi dokle je muzeš; pa posle mlakom vodom operi vime i bradavice i krava će pustiti mlieko.“ Ovaj prvi recept je generalan, njega preporučuju i onda kad krava neće da stoji mirno dokle je muzeš!.... Ja niti bi to, niti bi šta drugo preporučivao.

Najbolje je, prodaj kravu, koja se neda bez teleta muzti, pa kupi takvu za koju posigurno znaš, da se dade bez teleta muzti, *ili odgaji sebi kravu sam.*

Kao god što nemarni konji na potkivanju, nisu nizašta, ili nam daju dugo vremena muke tako isto i ovake krave. Zato treba stoku jošt iz mladosti navikavati, učiti na poslušnost, blagost (*i dobro vladanje*) i vježbati je u onome od čega poslje njena upotrebna vriednost zavisi. Mlade konje, jošt kao ždriebad morat ćemo navikati na potkivanje. No to ne spada ovamo A mlade kravice jest kao junad, moramo učiti, da nisu tugalive, i da se daju bez teleta i bez svake „vračarije“ i „magjija“ izmuzati. To ćemo uraditi, ako je vrlo rano, iz malena jošt, počmemo svaki dan redovno pipati za vime i bradavičice. Docnije pak, pred prvo telenje, treba baš, da redovno izmuzamo mlezivo, koje se pojavljuje kao preteča mlieku. Kad se krava oteli, imat ćemo već naučenu kravu, koju mozemo i bez teleta musti.

No naš trud neće samo time biti nagradjen. — On će nam se izplatiti i time, što je naukom dokazano i što svi valjani stočari tvrde (Beno Martini, Černopjatov itd.), da će takvim radom stočar dotjerati njegov soj, da mu kravica i sva mliečna stoka, daje i mnogo više mlieka. Ako tako bude radio, ta će se stečena osobina sve bolje i sve jače učvršćavati u njegovom mliečnom soju. A to je svakojako velika dobit. Ova tvrdnja stočara, da se lahko i razložito objasniti time, što se hranom „gimastikom“ (muženjem) vime sve više razvija, a razvijenije vime može više mlieka da producira. Tako rade racionalni stočari, pa tako im se i njihov rad izplaća. **Sv. Lj. Gavrilović.**

87. Imam gvozdenu posudu od 40 hektolitara, molim Vas izvjestite me bili škodilo vinu na boji, teku ili žestini, ako bi pustio da mast u nju prevrije?

A. P. u M. (Brač).

Da samo mast u željeznoj posudi prevrije, neće huditi ništa ni teku, ni žestini. Nešto malo boji, al nešto posve malo, jer se oxidiranjem izlučuje uvjek nešto željeznog kisca, koji se dalje spaja, pa je uzrokom da se dekolorira vino. Al opetujemo, to je stvar skoro neosjetljiva. Da bi prevrielo vino držali duže vremena u takovoj posudi, onda bi nešto moglo protrpiti na boji, al na teku i žestini nikad i podništa.

88. U jednoj čatrnji daje voda po vapnu, koja je dobila od podmaže s nove kuće u nju navraćene. Molim dade li se izliečiti i kako?

A. O. H. u L. (Hrcegovina).

To što daje po vapnu, dalo bi se izliečiti, ali bi se tim mogla alterirati voda. Nedužna sredstva za odstranjenje teka po vapnu, koje potiče od velike množine vapna u njoj raztopljena, dalo bi se odstraniti ugličnom kiselinom, koja bi se spojila sa vapnom u uglično kiselo vapno; a ovo se taloži, ali to vi nemožete lahko imati pri ruci. S toga je najbolje, da izcrpite tu vodu i izperete čatrnju. — Nova voda koja se sakupi davat će manje po vapnu.

89. Moguli trešnje isto uspjeti, ako se uzgoje iz pećka (špica), kao one koje se navrću, i hoće li isti plod davati?

A. O. H. u L. (Hrcegovina).

Mogu uspjeti isto tako dobro iz pećka, kao i od navrtka, ali to nije sigurno, kako što iz navrtka. Od hiljadu špica, koje ste uzeli od najplemenitijeg i najljepšeg ploda, da vam sve proklicaju i na rod dodju, jedva će vam jedna naliciti prijašnjoj vrsti, a sve druge bit će i manjeg i grdjeg oblika, a slabog ili hrdjavog teka. To zavisi od oplodjenja, bud što se cvjetovi slabo oplode, bud što u blizini cvate lošija ali srodna vrst, pa se cvjetovi od plemenita drva s tim oplode. Uzgajujte korenjake iz špica, pa jih navrčite sa plemenitom vrsti. Navrćanje je najsigurniji i najvjerniji način za prenašanje odnosno razplodjivanje neke stanovite vrsti.

90. Bajame su mi tako blizu kuće, da su mi zastrli prozore; imali kakva kvara od njih zdravlju?

A. O. H. u L. (Hrcegovina).

Tim što su vam bajame zastrle prozor, nemože vam biti nikakova kvara po zdravlje, ako u noći zatvarate prozore. Jedina, kad bi vam bilje ostajalo preko noći u sobi u kojoj spavate, moglo bi vam nauditi zdravlju, jer bilje preko noći jedino diše, a tim dihanjem izlučuje veliku množinu ugličine kiseline, koja je zadušljiv plin, i u kojoj nemože nijedno ustrojno biće da živе. Ako zatvarate preko noći prozor, onda o tom nema govora. Preko dana pak bilje čisti zrak, kako što se obično govori. Preko dana bilje assimilira t. j. u listnom zelenilu (clorophylla), svojeg lišća stvara ustrojnu hranu. Ta ustrojna hrana je ponajviše ugljikove naravi (škrob). Za assimiliranja prima biljka ugljik iz zraka, a izlučuje kisik. Zrak je pak tim čišći i po zdravlje bolji, čim imade u njemu više čista kisika (u naravnom razmjeru) a manje ugličine kiseline.

B. Nova pitanja.

91. Na moja goveda pojavila se neka pošast. Kad se napoje i kad ustanu uhvati jih suhi kašalj. Pri tom sgrbe hrbat i spruže vrat, da bi reko, sad će na poskapat. Groznice neimadu? — Molim kakova je to bolest i kako se lieči?

F. T. u S. (Bosna).

92. Jeli pastinaka dobra krmna bilina? Bili mogla kod nas uspjevati? Kako se goji?

S. L. u V. (Krajina).

93. Koje su specifične sastavine vina odnosno na njegov tek i miris? Imali jih mnogo?

K. P. u S. (Split).

94. Molim vas odkud mogu nabaviti dobar štednjak za kuhinju. i uz koju cienu?

A. V. Š. u S. (Brač).

95. U jednoj ovećoj bašći imam zasadjen limun. Buduć se zalieva svako jutro raste nešto odveć brzo, i rodi obilno, al čim se plod nasedne kolik orah, odpadne. Molim vas od česa to zavisi, i kako da se tome doskoči.

S. V. u V. (Korčula).

Tomu je svemu uzrok velika vlaga. Zalievajte ga redje, n. p. dva ili najviše triput na nedjelju, pa vam neće tjerati tako bujno, niti će mu plod odpadati. — Doduše, odpadanju ploda može biti uzrokom i nagla promjena topline.

96. Molim vas na koji način se najbolje i najsigurnije razplodjivaju oleandri dvoguba crvena cvieta. Jeli bolje sjemenjem ili povaljenicam? Može li se navrćati oleander?

N. H. u S. (Pelješac).

Oleander se najbolje i najsigurnije razplodjiva povaljenicam ili ključicam. Povaljenice prave se u jesen, a ključece u ožujku. I sjemenjem može se razplodjivati, nu nije sigurno, dali će te dobiti dvogub cviet, sjemenjem obično degenerira. Oleander navrće se na oko, al se težko, jako težko prima.

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

U ZADRU 1885. BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA„

Godina IV. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 16

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavìsi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakà na godinu

Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.

Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.

Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Kolovoza 1885. — Ciena je listu 3 fiorina na godinu — ŠIBENIK, 16 Kolovoza 1885.

POD JAMATVU.

Ljetos opetuju se iste jadikovke, da je slaba ljetina, da je nešto suša, nešto nedaća, nešto skorovača i zavijača ljetinu dobrano decimirala. Nu, i ljetos. uzčuva li naš Bog od krupe, bit će vina, kolik lani. Nama je daklen sada da vidimo, kakova je ljetina u drugim vinorodnim zemljam Evrope, te dali nam je nade, da ćemo našu ljetinu razprodati.

Naš upravitelj na svojem putovanju preko glavnih vinorodnih evropejskih predjela, imao je prilike uvjeriti se, da u svim tim mjestim vinogradi dobro stoje, da će francuska puno više vina učiniti no što obično, a da Italija nebude li štete s nepogoda neće trebovati vina, kako je to lani usljed izrodice bilo. Vinogradi u Ranjskih pokrajina stoje da nemogu bolje. Iz ovog je zaključiti, da mi nemamo za ljetos izgleda, za znatan izvoz, ili ako ne to, sjegurno ali, da ciene neće ni iz daleka biti onakove, kakove su lani bile.

Naši vinari treba, da upamte, da naša vina, neidu za izravnu porabu, već da se ponajviše rabe za križanje i bojadisanje drugih vina.

Iztražujuć stvar doznao je naš upravitelj kako teče čitava ta trgovina. Neki vinorodni predjeli, koji su na glasu, sa svojim vinom, nemogu da proizvedu toliko, koliko trgovina njihova vina zahtjeva, na drugih mjestih opet proizvadja se puno bielog vina, dočim trgovina traži crvenog. U prvom slučaju manipuliraju se naša vina, i križaju s njihovimi, u drugom slučaju rabe se naša vina za bojadisanje bielih vina. Evo kako stvar teče.

Ti na glasu vinorodni predjeli nabavljaju potrebito vino ili grožđje od njihovih susjeda. Francuska služi se za grožđje i mast u Italiji i Španjolskoj, a za vino u rečenim zemljam, pa u Dalmaciji i Ugarskoj.

Ranjske pokrajine služe se za grožđje u Italiji i Tirolu, a za vino, u rečenim zemljam, u Ugarskoj, nešto malo kod nas i u Dolnjoj Austriji.

Pošto pak Italija i Tirol, nemogu da proizvedu toliko grožđja i vina koliko traže od njih u rečenim na glasu zemljam oni se obraćaju kod nas.

Mnogi se kod nas čude, radšta kupuju grožđje, pa ga onako na prosto razašiljaju. Prije svega, jer je prva manipulacija vina dobro mašćenje i podpuno razborito vrienje, drugo jer grožđje i mast plaća manje uvozne carine od vina, a treće, jer jim preostaje drop, kojeg kašnje, rabe u razne svrhe, a ponajviše da dadu boje njihovim slabo bojadisanim vinim.

Ide li pak naše grožđje i naše vino iz Italije i Tirola ravno u Ranjskim pokrajinam i u Francesku ili neide? To zavisi od raznih okolnostih. Ako se traži tega puno, onda obično ide ravno, inače ide uvjek nešto u smjesi sa njihovim domaćim vinom i mastom.

Mi s toga zaključujemo, preporučajuć našim gospodarom:

1. Da nastoje što više prodati svojeg grožđja i vina ravno u Ranjskih pokrajinah ili u Francusku.

2. Da se ne lecaju nit najmanje razprodavati svoje grožđje ili vino taljancim ili tirolcim.

3. Da budu uvjek susretljivi napram trgovcim, i da nepretjerivaju u cieni. osobito ne ljetos, kad je izgleda, da će jamatva svudi biti dobra.

4. Da nastoje prodati što više mogu u grožđju i mastu. Tko prodade u grožđju i mastu, taj je najskuplje prodao.

Treslovina (Tann:n) za biela vina.

Vino, koje nije sasvim bistro, ili koje se u doticaju sa zrakom i jole pomuti, čini na onog koji ga pije najgori utisak, te tim gubi puno i puno od svoje vriednosti.

Što se vino, osobito bielo, u doticaj sa zrakom ili i bez toga posve lahko pomuti, uzrokom su dušične tvari (ponajviše bjelančevite naravi), koje se u njemu nalaze.

Mislilo se je, da će se pasteuriziranjem vina tome zlu doskočiti; i doduše, doneklen se doskoči, jer se pasteuriziranjem odstrani iz vina jedan dio bjelančevina, koje se koaguliraju (grušé), al žalibože ostane izim toga, u vinu još dosta dušičnih tvarih, koje su kašnje uzrokom, da se vino pomuti.

Kao najbolje sredstvo, da se i taj višak dušičnih tvari odstrani iz bielog vina jeste treslovina.

Treslovina (tannin) imade svojstvo, da koagulira i otaloži dušične tvari. Ovo svojstvo tannina najbolje se opažava na crnim vinim, koji prevriju na dropu, pa se usljed toga i bolje prije izbistre, a i prije dozriju za trgovinu.

Za biela vina rabi se ponajviše čisti trgovački tannin, i to 20 do 25 grama po hektolitru. Tannin imade svojstvo, da na brzo kaogulira i otaloži dušične tvari, koje su bile iz postanka u njemu, ili koje su se razvile iz taložine (feccia) na koju je vino duže vremena ležalo.

Nego i prekomjerna množina treslovine u vinu, i to osobito u bielome vinu, priobći mu poznatu manu: *trpkost* naime, a biela vina takovom manom posve su neprijazna.

Dobar vinar, čim je polučio odstranjenje dušičnih tvarih iz vina, mora da se brine za odstranjenje tannina.

Odstranjenje suvišna tannina iz biela vina polučit će se pomoću hladetine (gelatine) koja imade svojstvo, da spaja tannin i da se s njim taloži. Od hladetina najbolja je ona poznata pod imenom *Lainè*.

Hladetine dodaje se vinu uprav toliko, koliko je potrebito, da se odstrani suvišna treslovina.

PODLISTAK.

O pranju raznog rubja i odjeće.

Da se gazdarice na nas ne tuže, evo jim kratke poduke, kako se peru neke vrsti rubenine i odjeće.

Mirlići (spitzen) paraju se lahko za pranja. Laneni mirlići omotaju se oko staklenice. Ovu staklenicu uroni se u mlaku vodu, tu drži neko vrieme, pa onda dobro osapuni i natire sa komadom flanelle. Kašnje uroni se staklenica u čistoj vodi, i drži tu 2 ili 3 ure, dok iz mirlića izlazi voda sasvim čista. Po tom se izvadi iz vode i prosuši izmedju ubrusa, pa uroni u poškrobljenoj vodi (vodi u kojoj je raztopljeno škroba *amylum*). Kad je i to gotovo, odviju se mirlići od staklenice i razastiru izmedju postave pa odmah glade vrućim železom.

Svileni mirlići (bieli) otegnu se na komad daske, pa se urone u mlako mlieko, u kojem je raztopljeno nešto sapuna. da se tu moče preko noći. Po tom se properu u čistoj vodi, al bez natiranja, pa onda u sapunjači, pa napokom opet u čistoj vodi. Nisu li posve bieli, onda se još mokri stave sušiti na sunce. Sunce jih do kraja izbieli. Crni svileni mirlići peru se u benzini.

Svilena roba, bez razlike boje, pere se najbolje u ukropini od čaja, t. j. u vodi, u kojoj je čaja primješano. U ukropini od čaja, oprana svila, mora se kašnje propratí u vinovici (alkoholu), u kojoj se prije raztopi nešto malo sladora. Mora se izgladiti, dok je još vlažna. I u ukropini od mekinja, u kojoj se pridoda nešto kocelja (alaum) pere se svila jako dobro.

Biela vunena roba pere se na sljedeći način. U drvenoj posudi na 100 djelova vode raztopi se 5 djelova sumporno kisela natrona, i za tri po sto od ove soli nadoda se solne kiseline. Dakle na 100 litara vode, 5 kg. sumporno kisela natrona i 150 grama solne kiseline. U ovoj raztopini moči se rublje 4, 6 ili 10 satih

Baršun. Uzmu se dvie govedje zuči, pa se uz nešto malo meda i sapuna raztope u vodi kišnici. Baršun razstre se na vlažan stol, pa se sa keficom vlaži sa gorioznačenom raztopinom. Po tom se ovije i valja na drveni valj, a onda napokom propere u čistoj vodi i ovjesi da se suši.

Da se oprano rublje, kad se izgladi bude laštilo pridodaje se škrobu dok kuha nešto biela voska i boraksa. Ako se nekuha škrob, onda se pridodade boraks uz nešto vinovice.

Biele i žute rukavice peru se benzinom. U lonac naslažu se i dobro pritisnu rukavice, pa se po njih polije benzine, da jih oblije. Tu se rukavice moče 6, 8 ili čak 12 satih i izgube svu nečist. Ostane li koješta nečisti, to se propere u istoj benzini. Obične rukavice peru se u sapunjači.

slovina. Jeli se poslje dodatka hladetine vino izbistrilo, pa čuje li se u vinu još trpkoća, to je znak, da je pridodano malo hladetine. Nu, za one kojim nije posve razvijen tek, može se i drugo sredstvo rabiti, da se dozna, ako je odstranjen iz vina vas suvišan tannin. Metne se u staklenicu malo vina, kojemu se je bila dodala hladetina, pa se je i izbistrilo. Ovome vinu doda se nešto tannina. Ako se usljed pridodatka tannina napravi taložina, to je znak da je bilo pridodano prvom vinu malo hladetine, pa da je ostalo raztopljena tannina, te da valja još pridodati hladetine.

Na ravnanje pri uporabi hladetine (gelatine) za odstranjenje tannina može služiti sljedeće pravilo.

Za svaki gram pridodana tannina uzme se 3/4 do 1 gram hladetine. No ovo nije pravilo, ovo samo služi za ravnanje. Najbolje je i najsigurnije za svaki pojedini slučaj napraviti jednu malu kušnju u staklenici, kako što smo to već gori naveli.

Uplivali način rezitbe na vrst i dobrotu vina.

Tko je proputovao vinorodne predjele Evrope, bit će opazio, da se svako mjesto odlikuje svojim osobitim načinom rezitbe, koji svi načini, uz malo pomnje dadu se strpati u nekoliko skupina, jer jim je temelj jednak.

Ono što takodjer svakome mora da u oči udara, jeste, da se u južnim predjelim goje loze na visoko, kako n. p. u južnim predjelim Italije i Francuske, dočim, da se u sjevrnijim predjelim, kao n. p. u Dolnjoj Austriji, Slavoniji itd. goji posve nizko. To se tumači tme, da u vrućim predjelim bolje i podpunije dozrieva grozdje u zraku, i da se nepoprži po toplini, koja se iz zemje odbija, dočim u sjevrnijim predjelim, ta toplina ide u prilog dozrievanju, a zimi dade se čokot pokriti zemljom, da drvo neprozebe.

Nego, proti tom obćem pravilu, protivi se činjenica, da u južnim predjelim, kao n. p. u Siciliji i na mnogim mjestim u Dalmaciji goje loze nizko, a da u sjevrnijim predjelim, kao n. p. na nekim mjestim na Rajni goje loze visoko, i bez da jim i za čas udi. Za južne predjele pripisuju vještaci, to uplivu morskog podnebja, a za sjevrne specialnom položaju i podneblju dotičnih mjestijâ. Iskušalo se je, da se sa nizko gojenih loza dobiva bolje vino, valjda zato, jer grozdje bolje uzdrieva.

Sa visoko uzgojenih loza dobija se doduše više vina, ali je ono gore vrsti.

Na kratko rezane loze, t. j. na reznike, daju u obće puno bolje vino, nego loze obrezane na lucnje. Dvogodišnja matraka, daje takodjer bolje vino od godišnje. — Čim više grozdja na jednoj lozi, tim ono slabije dozrieva i gore je vrsti.

U obće na rodovitost i na dobrotu vina upliva izim rezitbe i vrst loze, rodna i gnjojna snaga zemljišta, pa podneblje i položaj. I lišće odlučuje na dobrotu i zdrieloću. Imali manje lišća, nego grozdja, onda je grozdje loše i slabo dozrieva. Izmedju lišća i grozdja mora da obstoji podpun razmjer.

Konji i volovi u gospodarstvu.

Nedavno čitalo se je pitanje u „Gospodarskom Poučniku,“ koje prednosti imadu konji napram volovim u gospodarstvu.

Pošto je ovo pitanje po gospodare od velikog interesa, nije s gorega da ga nešto pomnjivije i točnije proreśetamo.

Navesti ću prednosti volova i konja, pa neka svak sudi, kako mu se bolje vidi, i kako njegove specialne okolnosti odlučuju.

Konji dadu se upotrebiti u svakoj gospodarskoj radnji, na svakom putu, po kojem se može voziti, i po svakom vremenu. Gdje se u gospodarstvu samo konji rabe, tamo nije potreba za njih prebirati radnju, već se upotrebljavaju pri svakoj radnji onako kako dolazi. Rade brže, a i uztrajniji su u radnji. Po tom zahtjeva se od njih ne samo da brze jednu radnju obave, al i da više toga obave. I ako nemogu razniti toliko snage koliko volovi, ipak brzinom prevladjuju, a i odvažniji su, srdčaniji u poslu, pa često prevladaju zaprjeke, gdje se volovi zaustavljaju.

Pa kolika bila vriednost konja, ako si nogu prelomi ili drugčije ozledi, da postane za radnju neposoban, izgubljena je sva vriednost, izim vriednosti kože.

Volovi dadu se takodjer upotrebiti skoro pri svakoj gospodarskoj radnji. Oranje, pa i vožnje na blizu, obavljaju isto tako dobro, kao i konji; pa ako su dobro hranjeni može se od njih zahtjevati upravo toliko koliko od konja. Oranje moglo bi se uztvrditi, da izvadjaju bolje volovi od konja.

Troškovi nabave i uzdržavanja puno su manji nego kod konja; a isto tako i njihova orma (jarmovi) stoje puno manje od one za konje.

Hranitba je jeftinija i jednostavnija, jer sastoji iz siena i slame, dočim kod konja iz zobi i sječke al ponajviše zobi. Zob se dade lahko prenašati i unovčiti, dočim ne sieno.

Volovi su manje izloženi pogibelji ozlede i da obole nego konji, ako se pomnjivo njeguju njihova vriednost raste, tako da se najzad može računati, da oni izim radnje, plate kamatu na novac za njih uložen.

Dočim konj, i uz najbolju njegu, kad ostari ni novčića vriedan. Na 4 konja računa se jedan dvornik, dočim na 30 volovâ takodjer samo jedan, ako imade drugih radnika, koji se upotrebljavaju, kad volovi rade.

Volovi daju puno više djubra od konja, a na to ipak, mora da gospodar računa.

Ovdje se govori uvjek o jednako dobrim volovim i konjim, a ne možda o slabim konjim, a dobrim volovim ili obratno.

Nema dakle sumnje, da svaka ona radnja, koja se dade izvesti volovim ili konjim, stoji puno jeftinije izvedeli se volovim.

Na gospodarstvu, gdje se uvjek i neprestano, radi, ali bez brzanja, upotrebit će se volovi, kao koristnij.

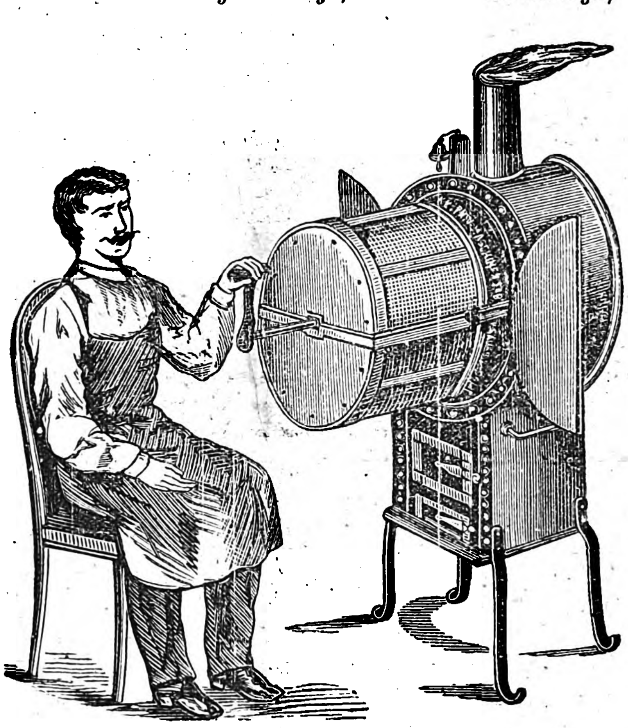
Branje, izvadja, se doduše puno bolje konjim nego volovim, nu to još nije dostatan razlog, da se zato konji drže. Samo onda, ako se na jednom gospodarstvu imade izvadjati više radnja za koje volovi nisu prikladni, bit će savjetno držati i konja.

Na imanjim, na kojim se goje obrtničko-trgovačke biline, pa i onim u blizini gradovâ, bit će savjetnije držati volove.

Proti volovim, mnogi dižu glas, jer da je težko naći valjanih dvornika, pošto mladež radje voli dvoriti konje, nego volove.

To je doneklen istina, al zato razborit gospodar, može na vrieme, da se pobrine, za oženjene, starije ljude, koji rado dvore volove nego konje.

Samo u onim mjestim, gdje se konji mogu hraniti nekom drugom hranom, koja mora biti puno jeftinija, a koja jih uzdrži u snazi kao i zob, samo ondje moglo bi nastat pitanje, dali je u gospodarstvu koristnije držati konje ili volove.



Slika 33. *Pristroj za prženje kave.*

Koristi i štete za gospodara ako drži djubar raztrt na polju.

Sva je prilika, da se u nijednom drugom pitanju nerazilaze mnienja gospodara, koliko u ovom, naime, dali je koristno ili oštetno držati djubar raztrt na polju.

Mi ćemo svaku izložiti, da svak bude u stanju suditi.

Vlada obično navika, da se djubar podore, dok ga se razastre. Ovo je stari običaj, i stariji gospodari drže ga se strogo. U novije vrieme odkad se toliko koristi po zemljište vidi, ako je ono za neko vrieme u sjeni, mladji gospodari rabe djubar da jim drži zemljište neko vrieme usjeni, i tvrde, da odtud proiztiču po zemljište puno veće koristi, no što je gubitak djubra izhlapljivanjem.

Mora se iskreno priznati, da ako je zemlja zasjeni, a osobito pod djubrom, da to na nevjerojatan način djeluje na poboljšanje njezinih fižičnih svojstva; i to osobito ljeti, jer djubar nedopušta da sunčane zrake peku površinu zemlje, a uzdrži pod sobom vlagu, koja je toliko potrebita za vegetaciju bilja. Mekota se tim prorahli, laglji je pristup zraku, a mekota upija više vazdušnina.

Kiša, rosa, snieg padaju na djubar, raztapljaju hranive čestice već u njemu priugotovljene i vode jih mekoti.

Bilje koje je izpod rasta okriepi se i tjera bujnije.

Držati razastrt djubar na površini, osobito je dobro, ako su zemlje lahke naravi, i ako vladaju kišovita vremena. Nebi se moglo savjetovati razastiranje djubra na težkim zemljam, a osobito ne onda, kad vladaju suše, pa je usljed toga zemlja tvrda i sabita. Na težkim zemljam imao bi se razastrti djubar prije neg se površina osuši, jer bi se djubrom uzdržala vlaga u zemlji.

Ako su vremena posve suha, pa je djubar na suho razastrt, onda se i on posuši, okori i otvrdne poput treseta, pa izgubi svako djelovanje, jer postane netopiv. Kad je vrieme kišovito, netopivi djelovi djubra, kao slama itd. ostanu na površini zemlje, nu raznim djelovanjem, a osobito djelovanjem vazdušnina, i oni se izmrve i prodru u zemlju.

Od koliko smo naveli razabira se, da razastiranje djubra na površini zemljišta, imade mnogo toga sebi u prilog; nu, da vidimo šta mu govori protiv.

Svrha djubrenja nije samo ta, da se bilju doprinese hrane, al da se sva svojstva, osobito fizična svojstva zemlje poprave, da se zemlja prorahli, da bude osjetljivija na djelovanje topline, zraka, vlage. Al to se neda polučiti, nego samo, ako se djubar podore, jer se u zemlji on postepeno i naravno troši, i jer tu razvija svoju blagodatnu toplinu, koja drobi zemlju i čini ju mehkom. Čim je teža (čvršća) jedna zemlja, tim se mora priesnijem gnjojem djubriti, jer se tim ukoristuje sva toplina, koja se razvija raztvorbom djubra. Razastrt djubar djeluje samo na površinu ili može da zahvati mekotu samo par centimetara, dočim podoran djubar pomješa se zemljom i djeluje na svu mekotu.

Uzmemo li zemlje po naravi u težke i lake, odmah ćemo viditi, da se na težke zemlje mora podoravati djubar e da se zemlja i mekanički rahli, dočim na lakim, koja su dosta prhe i rahle moći će se razastirati djubar na površinu.

Nu, ima još drugih razlogâ, u prilog podoravanja, a to je štednja djubra. Dokazano je, da se djubar razastrt puno brže raztroši i raztopi od onog podoranog. Podorani djubar raztvara se polako, te djeluje duže vremena, a to je osobito u prilog onim gospodarom, koji imadu malo djubra.

Ako je djubar na površini razastrt, onda prva plod na uspije dobro, jer dobiva svu hranu, koja se topi iz djubra, al zlo po one plodine, koje kašnje dolaze, jer u zemlji slabo hrane ostane. Ovo se opaža više kod težkih zemalja, koje se u riedko, al obilno djubre, nego kod lahkih, koje se često, a po malo djubre. Tko će dakle da razastire djubar, na površini, taj mora da ima puno djubra, e da može često djubriti. Ono razastiranje djubra na površini, pod konac nije drugo, *nego tekuće djubrenje spojeno zasjenom.*

A tekuće djubrenje imade prednost napram razastiranju djubra, da se sva zemlja pojednako djubri, što ne biva, niti kad se djubar podorava, jer su hranive čestice podjednako raztopljene u vodi, pa jih pojednako zemlja upija.

Proti razastiranju opire se i ta, da ako se djubar preveć posuši može da ga vjetar odnese, a isto tako izpira ga voda za bujicâ, pa se u njemu laglje gnjezde zareznici, a švrake izčeprkaju na mnogo miesta na način, da ostane površina zemlje gola.

Ako prekupimo sve što smo rekli, onda se dade u kratko razabrati:

Razastiranje djubra na površini zemlje,

smje se samo ondje upotrebiti, gdje se obiluje djubrom, pa se može često gnojiti.

Na lahkim zemljam preporuča se razastiranje, pa sve da se neobiluje djubrom, dočim na težkim zemljam to se nesmje izvadjati po nijedan način.

Djubar koji je čuvan na hrdjavom djubrištu, pa je usljed toga prevlažan, nesmje se podoravati; takav djubar valja najpre razastrieti, da se prosuši. Podoravati prevlažan djubar, velika je pogreška.

Slanutak (Cicer Arietinum).

Slanutak je lakcman smok, pak se ipak malo goji. Tomu je po svoj prilici uzrok što nejednako zdrije, i što ga djeca pročeše prije no što uzdrije, pa gospodar, koji se je oko njega trudio nevidi koristi.

Imadu tri vrsti slanutka: bieli, suri i crni. Bieli je najjedriji, pa crni, a suri je najmršaviji, al i najtečniji. Naći ćeš teško jedno zrno sura slanutka, dočim od bielog svako. Mnogi, jedu rado zelen slanutak, jer je kiselast, pošto u mohunjam i u lišću sadržaje puno oksalne kiseline.

Slanutak potiče iz južnih zemalja, pa se i dandanašnji najviše goji u Grčkoj, Španjolskoj, u Sjevrnoj Africi, južnoj Francuskoj i Italiji.

Uspjeva na svakoj zemlji, koja imade nešto vapna u sebi, pa i na najmršavijim vapnenjačam. Podnaša sušu do skrajnosti, s toga se goji ponajviše, kao izmjena za grašak, koji neuspjeva ako nema dosta vlage.

Sije se na prolieće, u ožujku. veljači i travnju. Klica brzo i brzo se razvija. Za rasta netreba obradjivanja. Dosta je jedan ili dvaput oplieviti korov, kojeg kašnje sam duši, no pomaže mu puno, ako se jednoć okopa, i to dok je u prvom razvitku. Nepodnaša djubar pod sobom, ali puno bo je uspjeva, ako je bilina, koja je pred njim stajala na zemljištu bila podjubrena.

Sije se omašno i u redove, ali ponajviše u redove. Redovi su obično 40 do 50 centimetara jedan od drugoga, a biljka od biljke u redu 20 do 30 centimetara. Na hektar zemljišta, prama gustoći sjetve računa se $^3/_4$ do $^1/_4$ hektolitra zrnja. Sa hektara zemljišta požanje se 15 do 20 hektolitara zrnja i 1 do 2 tone stručja. Svaki hekt. zrnja teži 75 do 85 kilograma.

Zrnje je jako tečna hrana za ljude i blago, al tezko probavna, jer se težko kuha. Slanutak valja kuhati u mehkoj vodi, najbolje u kišnici. Mnogi ga moče u vodi 24 sata prije no što će ga izkuhati, a drugi ga moče neko vrieme u lukšiji od pepela. Svakako savjetno je kuhati ga u mehkoj vodi, jer se laglje izkuha, a onda i laglje probavlja, ali najbolje omekša ako se od večera do jutra moči u vodi.

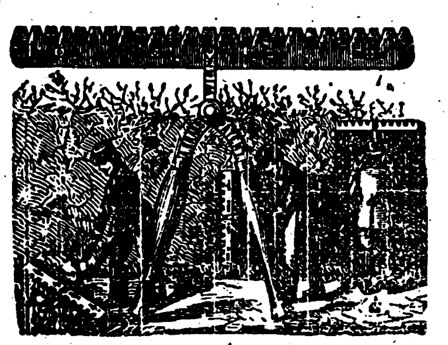
SVAŠTICE.

Zamaz za peći. Najgore je, kad peć (stufa) ili s jednog ili sdrugog razloga dimi. Obično dimi peć, kad imade na njoj ili na cievi pukotina. Dobar zamaz, koji odoli vatri, ako se zamaže kad je peć hladna, pak pričeka dok se osuši. pravi se na sljedeći način. Uzme se po jednak dio ilovače, soli, i drvena pepela (luga), pa se pomoću vode umiesi u tiesto ili gustu kašu. Ovom kašom zamažu se pukotine.

O pomnožavanju ruža. Dandanašnji pomnožavaju se ruže izim povaljenicam, korenjacim i navrćanjem, takodjer sjemenom. Sjemenom se razmnožavaju, da se uzgoji visokih podstava, za oplemenjivanje, osobito ondje gdje se ruže stablasto goje. Sjeme uzimlje se od divlje ruže (rosa canina). Nu ovo sjeme posve sporo klica, ostane u zemlji rado, pune dvie godine. Da ga se natjera prije na klicanje postupa se na sljedeći način. Čim se pobere sjeme metne u lonac izpremiešano sa vlažnim pieskom (pržinom), pa drži na umjereno toplu mjestu, a gdje je dosta zračno. Od siečnja pak do prolieća drži se piesak nešto vlažniji, a lonac na toplju mjestu. U ožujku ili travnju zasije se sjeme na polje, pa sjeme od ruže, još iste godine proklica.

Pekmaz koji opljesnivi popravit ćeš, ako ga na novo ukuhaš sa nešto šećera ili sladorača, i na svaka tri litra pekmaza dodaš pregršt (presa) sode. Pomoću sode čuva se u obće priredjeno voće da neopljesnivi.

Povrće za zimu Zimi se povrće, jako rado jede, al neke vrsti, kao pasulj, grašak, sparoge itd. nemoš zimi nikako da uzgojiš. Ima ipak posve jednostavno sredstvo, kojim možeš rečene vrsti povrća da na zimu uzčuvaš u zelenom stanju, i uz friški tek, kao, da su ončas ubrane. Evo kako se pri tom postupa. Za liepa, suha i vedra dana, i to kad je najveća sunčana žega, ubere se rečeno povrće, pa se nosi kući. Još se prosuši nešto u suhom i toplom ubrusu, a onda se naslaže u staklenice široka vrata, koje se začepe ili staklenim čepom ili plutom. Povrće se samo naslaže u staklenice, al podništa ne pritiska. Ove staklenice se sredaju u limenu posudu (kotlenicu), kojoj se je na dno metnulo nešto siena, a isto tako nešto siena ili slame izmedju svake pojedine staklenice, onda se dolije hladne vode, toliko da je staklenicam do vrata. Metne se kotlenica sa svim staklenicam na vatru i loži se iz tiha,



Slika 34. *Ručni pristroj za klaštrenje živicâ.*

dok voda uzavre. Odkad počme vrieti voda uzdrži se na vatri jedno $^1/_4$ sata. Onda se odstrani od vatre, pričeka se da voda ohladi, dok se ruka može držati, pa se onda začepe dobro staklenice, i zasmole, tako, da zrak nemože unutri, i čuvaju se na hladnu mjestu. Zimi odčepi se staklenica i priredjuje povrće.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.",

Pristroj za prženje kave vidi sliku 33 na strani 62. Da se i kavandžije i domaćice na naš netuže, evo jim slike jedne koja jim predočuje pristroj za prženje kave. Ovaj pristroj je gradjen od željeza, i to posve jednostavno, to se dade lahko pronašati i na kojemudrago mjesto smjestiti. Na njem može najprostiji poslužnik pržiti kavu, jer je dosti, da okreće ručicu. Može se rabiti kojemudrago gorivo, a toplina se razvija pojednako, te nema prilike, da se kava popari ili da progori. Kava popŕži se podjednako i uzčuva miorimis. U ovom pristroju može se pržiti i kavica, smokve, ječam i drugi surogati kave. Valj u kojem je kava leži na osi, koja je pričvršćena o okvir, tako da se može u svako doba izvaditi, e da se kontrolira prženje. Na valju imadu vrata gori i doli, na gornja vrata siplja se kava za prženje, a na dolnja vadi se popržena kava. Ovakav pristroj u kojem se može popržiti s puta 6 kilograma kave stoji 40 fior., dočim onakav za 18 kilograma stoji 60 forinta.

Ručni pristroj za klaštrenje živica vidi sliku 34 na strani 63. Klaštrenje živica sa nožicam, kako se je dosad običavalo, bilo je skopčano sa mnogimi poteškoćama. Prije svega htjelo se je puno snage, pa bi se čovjek na brzo izmorio, a drugo nisi nigda bio siguran da ćeš jednako odsjeći, pa su često živice izgledale nepravilne. Ovakovim pristrojem možeš klaštriti u svakom pravcu, a i posao teče lako, jer mladice nalaze oslona o zubate trokute, pa jih ostrica lahko odreže. Lievom rukom drži se lievo držalo, koje stoji nepomično, a desnom rukom desno držalo. Desnom rukom radi se. Mogu se posve lahko rezati i trogodišnje mladice. Za radnju valja svako često zauliti mjesta trvenja, da posao laglje ide; a ako se klaštre živice od četinjača, ruzmarina ili drugih ulatih ili smolatih bilina, onda valja svako često namažati oštrice i koje drugo mjesto sa petroleumom (kamenim uljem), koji raztopi smolinu, koja se sakupi, pa je onda laglje raditi. Pristroj koji zahvatava 47 centimetara stoji 12 forinta, a onaj od 65 cm. 15 forinta.

Gospodarske Viesti.

Suša počimlje se osjećati, osobito po stranam. Na tankim zemljam kukuruzi su protrpili nešto; vinogradi stoje svudi dobro.

*
* *

U državnim solinam u Wielicki i Ebenseu prave sada čistu, sitnozrnu sol za solenje maslaca. Kvintal takove soli prodaje se 10 f.

*
* *

Parižko vrhovno sudište izdalo je sljedeću osudu:

Vino preveć razvodjeno, sačinjava prestupak patvore i prevare, na stvar prodanu, što je predvidjeno zakonom od 5 svibnja 1885 i člankom 433 kaznenoga zakonika. Trgovac bit će samo u onom slučaju oprošten kazne, ako je unaprjed kupcu izrično kazao da je vino razvodjeno i u kojoj je mjeri razvodjeno. Samo naprjed, da se stane jednoč na kraj hunculstvu.

*
* *

„Moniteur vinicole" dokažuje, kako se u njemačkoj patvara velika množina „cognaca" i šalje u trgovini etiketom najglasovitijih i najpoštenijih francuskih firma. Taj cognac, kako je dokazano kemičkom analizom pravio bi se alkoholom od krumpira i raži. A mirisavo ulje, koje dajo obilježje konjaku, nije naravni proizvod vina, već je umjetno sastavljen od ulja od skočca sa dušičnom kiselinom, pak eterizirano smjesom od etil, amil i metil alkohola. Mora da strašno udi zdravlju, te da tjera na mahnitost.

*
* *

Godine 1884 napravilo se je u Pruskoj 399.546 hektolitara vina.

*
* *

Ljetos, kako pišu iz Californije, napravit će se tamo do 20 miljuna gallona vina. A ima još puno lanjskog vina.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

91. Na moja goveda pojavila se neka pošast. Kad se napoje i kad ustanu uhvati jih suhi kašalj. Pri tom sgrbe hrbat i spruže vrat, da bi reko, sad će na poskapat. Groznice neimadu? — Molim kakova je to bolest i kako se lieči?

F. T. u S. (Bosna).

Ta bolest je neka vrst zapale, Opasna je bolest, koja obuhvaća plućnu medjustaničevinu. Poznata je inače pod imenom *govedja plućna pošast (Pneumonia intexstitialis boum)*. Od ove bolesti životinja obično podlegne. Iz početka drži se još kako tako, no kašnje ne jede, curi joj iz nozdrva gnjus, koja neugodno zaudara. Napada ju izmjenice groznica i vrućica. Najzad nemože ni da se drži na nogam, a pušta iz sebe na mrcinu zaudarajuću balegu, pa do mala podlegne.

Dok nema groznice, bolest je izliečiva. Pojavlja se s hrdjave hrane, ili s nagle promjene hrane, ili ako je staja sparna i prevruća. Ako se tjera na močvarne pašnjake za studena i vlažna vremena. Kad je jednom jedna glava oboliela, može da se okuži cielo stado. Na ima goveda, koji nisu podvrženi onoj bolesti, a ona, koja ju jednom prebole, nisu više podložna. Ovo se tvrdi u obće, al nije dokazano. Prva briga gospodareva ima biti, da odluči bolestna od zdravog blaga, te da smjesti bolestno govedo na čistu zračnu mjestu, gdje nije niti prem vruće, niti prem studeno. Hraniti valja bolestnike lahkom, zdravom hranom. Kao unutarnji liek, daje se blago 1 ½ do 2 grama bljuvaćeg srieša i 150 do 180 grama Glauberove soli. Neki savjetuju, da se pusti bolestnom govedu krv, nu neshvaćamo, koliko to može pomoći. Ova bolest po svojoj naravi spada medj onimi bolesti, koje valja odmah prestojećoj političkoj vlasti objaviti, da na vrieme preuzme korake, e da se bolest dalje neširi. Glavno je odstraniti odmah obóljele od zdravih, i nedopuštiti, da se onaj koji dvori bolestne mieša u prostorije gdje živu zdrava goveda, uti da inače dolazi s njimi u doticaj. Potanje o stvari biti ćete razabrali iz knjige prof. Ubla „Bolesti i ljekovi za domaću životinju,“ koju knjigu smo vam odmah odposlali.

92. Jeli pastinaka dobra krmna bilina? Bili mogla kod nas uspjevati? Kako se goji?

S. L. u V. (Krajina).

Pastinaka je izvrstna hrana za konje, i dobra hrana za tovljenje goveda. U toliko je ona izvrstna hrana, što u mjestim gdje je blažija zima, može da ostane preko zime u zemlji, bez da prozebe, pa se na proliеće izkopa i krmi. Mi dvojimo jako, da bi mogla u primorju uspjevati, možda u Zagorju. Kod vas pak podništo, jer pastinaka ljubi gnjojnu ilovaču, ili gnjojnu pjeskulju, a nuzto dosta vlage uz umjereno podneblje. Na mršavim vapnenjačam, i na gnjilačam neuspjeva, kako što nepodnaša podništa sušu. Ima više vrsti pastinake, no kao krmna bilina goji se obična pastinaka (Pastinaca sativa). Goji se, kao sve korenjače. Sije se omašno ili u redove. U redomičnoj sjetvi ide na hektar zemljišta 10 do 14 kilograma sjemena, na pram tome, kako se gušće ili redje sije. U jednome kilogramu sjemena ima 150 do 170 hiljada zrna. Sjeme se neuzdrži dugo klicavo, najviše dvi godine dana, s toga se mora sijati jednogodišnje friško sjeme, inače ostane na polju puno golih miestâ. Sa hektara zemljišta dobije se 32 do 36 tona korenja, i 2 do 3 lišća.

93. Koje su specifične sastavine vina odnosno na njegov tek i miris? Imali jih mnogo?

K. P. u S. (Split).

Svih spečifičnih sastavina vina, odnosno na njegov tek i miris ima u vinu malo, posve malo. Tamo spadaju: *a)* Mirisave sastavine, koje se već u grožđju razviju, i koje mu davaju osobito obilježje. Ove mirisave sastavine gube se zdrienjem vina. Toplinom negube se, a najbolje se dadu razabrati u vinskim distilatim, kao rakiji, konjaku itd.; *b)* Spečifične sastavine, koje odlučuju na tek, proizvod su ili prezdrjela grožđja, ili prvog štadija gnjiloće, ili pak smrznuće. Za Ranjska vina drži se da je gnjiloća, za cibib prezdrenje. Dali ovo upliva i na tek vina, to se još pozitivnostću nemože uztvrditi; *c)* Spečifične sastavine, koje odlučuju na tek, a koje se za vrienja stvaraju. Ovo je takozvano vinsko ulje ili *oenanthni aether*. Ovo sastoji po tvrdnji kemičara iz *Capryl kiseline* pa *Caprin* i *oenanthus kisela acthyl aethera*. Po mnienju drugih gorirečeno vinsko ulje mora da sadržaje i nešto pelargon kisela aethyla ethera, pa caproylalkola, aenanthyl i caproyl alkohola; *d)* Napokon spečifične mirisave sastavine, koje se zdrienjem i stojanjem vina razvijaju. Barthollet je našo aldehydnih tvarih, koje se lahko mienjaju, a koje su iz aethera i kiselina postale. Izim navedenih spečifičnih sastavina, na tek i miris vina upliva takodjer: alkohol, kiseline vinske, ugljična kiselina itd.

*
* *

Mnijem, da neće biti s gorega dodat ovo nekoliko redaka, na obširne odgovore na pitanja 64 i 65:

Poveći kukci, osim tvrdo krilaca nabodu se kroz prsâ bečkim crnim badačam, a tvrdokrilci na desno podkrilje prama zadnjim nogam. Sitnarija pako izuzam leptire i opnokrilce, prilepi se na pačetvorne komadiće bristolne hartije, koje se nataknu bielom bečkom probodačom. Sbirke čuvaju se najizvrstnije, ako se na jednom kraju kutije drži komadić spužve natopljene karbolnom kiselinom. Najbolje se usmrte kukci ciankalijem. Na dnu spremke metne se ljepenka, koju niemci zovu *flussdeckel*. Mjesto da se oderu mali sisavci i ptice, mogu se pridati ako jim se izvadi drob i utroba, i uvuče na usta i trbuh zinkovâ klorata i kučina poškropljenih karbolnom kiselinom. Usljed toga osuše se kao bakalar.

I. K. Novak.

B. Nova pitanja.

97. Skorom sve moje kokoši nesu jaja posve tanke ljuske, tako da se mnoga izgnječe čim jih u ruke primim. Molim što je tomu uzrok, i bili mogo toj nevolji predusrieti?

S. B. u T. (Kotari).

98. Molim vas, koja su najbolja trgovišta za friško grožđje? Kako se najbolje impakuje grožđje, da se 6 do 10 danâ na put zdravo i friško uzdrži?

M. C. u K. (Zadar).

99 Molim, koje je najbolje i najjednostavnije sredstvo, da utamanim uši tekuti, kod ptica pjevica, a osobito kod kanarinaca?

M. V. u P. (Mak. primorje).

100. Že lio bi znati kako se najlaglje kalame ruže, dali na razciep ili pod koru: Suviše mogu li se ruže navrnuti na jasmin?

A. K. u K. (Knin).

☛ **Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.**

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1885.

P. n. č. g. Orsolić O. F. — Čitaonica Split — **Petrić** J. ž. — Baylon S. — Slavjanski Dom - Kotor — **Narodna** Sloga - Orebić — Vidoslavić M. — Franjković O. F. — Dakić O. J. — Matejčić prof. F. Ivanković M. — **Čitaonica** - Trst — Kolarić J. — Čitaonica - Ogulin — Šisgoreo **J.** — Četinić J. — Čitaonica Hrvat, - Kastav — Jedrlinić **N.** — Jović V. — Zanella A. — Mihajlović pl. N. — Galić **P.** S. — Smrkinić V. — Gjirlić O. D. — Milosrdne **Sestre** - Banjaluka — Pres. Ilić bis. A. — Burić M. — Bilić **M.** — Bačić R. — Perušina K. — Donelli O. B. — Pećarević **N.** — Adum A. — D.r Bolmarčic — Pučka škola u **Trojstvo** — Brbić O. T. — Belamarić O. F.

P. n. č. g. Glavina p. A. — Novaković J. — **Hrvat.** Obrtn. Zadruga - Senj — Vaša cienjena predbrojba **podmirena** je do konca lipnja t. g.

— Sl. Čitaonica - Delnice — A vaša do konca **rujna** tek. god.

— Sl. Čitaonica - Lokve — Podmirena je vaša **predbrojba** do konca listopada t. g.

— Vel. D.r A. Masović — Kad vam se svidi **izvolite** poslati samo 1 forint, i tim će biti podmirena vaša **cienjena** predbrojba do konca t. g.

— Č. g. Sorko E. — Reklamirane brojeve **odposlali** smo. Živile pošte.

— Č. g. Baumajster J. — I vami zatraženi broj **4, i** sve od broja 11 unaprjed.

— Č. g. Baćić L. R. — Popravili smo. Da ste **nam** zdravo!

— Č. g. Gjebić Marušić I. — I vašu.

— Č. g. Marković Ivka — Na vaše razpoloženje, **ostaje** kod nas novč. 30, kao preostatak od forinte **dostavljene** za Fiziku i Kemiju - Pexider-Potočnjak, koju ste **već** primili.

— Č. g. Šišgoreo J. — Potočnjak Pexiderovu **Fiziku** i Kemiju, možete dobiti franko od knjižare F. Župana u **Zagrebu** za 65 novč. a 5 novč. troska poštarine 70.

— Č. g. Pavlica prof. A. — Broj 13 i 14 **odposlali** smo. Srdačan pozdrav!

— Č. g. Galić P. S. — Odposlali smo vam sve **brojeve** od ove godine. Da ste zdravo!

— Č. g. Orsolić O. F. — Molimo vas jeli točna **vaša** adressa u Tolisu?

— Č. g. Kačić-Dimitri V. — **Brojeve 6, 8 i 9 odposlali** smo.

— Č. g. Šeman I. — **Iste broj 3. I srdačna hvala!**

— Č. g. Štambuk M. — **Razjasnite nam točno onu** stvar, i osobito ako je praktična i uporabiva.

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U SRPNJU 1885

MJESTO	Ukupna toplina po C.	Srednja toplina dana	Najviša	Najniža	Vedrih dana	Oblačnih	Kišnih	Slana	Rosa	Vjetar: Sjever	Sjeveroistok	Sjeverozapad	Jug	Jugoistok	Jugozapad	Zapad	Istok	Tišina	Nestalna pravca	Oluje	Krupa (grad)	Led (mraz)	Snieg	Magla	Kojeg je dana bila: najviša toplin.	najniža topl.	Kojeg je dana u mjesecu bila oluja	Množina kiše u milimetrih
Šibenik	855·9	27·6	29·33	24·66	20	11	3	—	7	11	1	1	5	1	—	1	—	2	9	—	—	—	—	—	18	13	—	18·3
Korčula	800·0	25 8	28·2	23·3	24	7	2	—	-	2	3	24	—	4	—	—	—	4	4	1	—	—	—	—	22	25	1	—
Hvar																												
Knin	774·0	24·8	27·3	22·3	20	11	4	—	5	10	2	5	1	—	2	1	—	1	9	1	1	—	-	—	21	27	15	—
Drniš	749·5	24·1	27·6	19·0	28	4	5	—	15	10	—	1	—	—	1	2	—	1	—	—	2	—	—	—	20	1	—	—
Mokrine (Boka)	745·6	24·0	29·0	17·0	17	10	4	—	13	4	—	2	1	1	1	12	—	4	6	—	—	—	—	—	20	26	—	—
Nin	759·7	24 5	27·5	20·9	25	6	5	—	3	1	1	21	—	—	1	3	—	—	3	—	—	—	—	2	16	31	—	—
Obrovac																												
Podgora (Primorje)	775·6	25·0	28·0	23·0	10	21	7	—	12	10	1	—	1	—	—	12	—	4	3	5	1	—	-	2	20	7	15, 21	—
Trogir	805·3	26·0	33·6	21·0	12	19	7	—	—	1	3	9	—	—	—	—	—	—	18	2	2	—	—	—	21	31	1, 6	21
Dubrovnik	791·4	25·5	31·7	19·8	18	13	3	—	—	2	1	2	—	2	—	-	—	3	21	1	—	—	—	—	22	25	17	103
Sale	865·3	27·9	30 0	26·0	28	3	2	—	2	1	2	17	2	—	—	—	—	8	—	—	—	—	—	-	19	27	—	—
Vrhgorac	793·6	25 6	28 7	22·3	12	19	—	—	—	-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	27	—	—
Smokvica (Korčula)	800·6	25·8	28·3	23·0	26	5	4	—	—	4	1	20	-	2	-	—	1	3	—	2	—	—	—	2	17	26	1, 6	0

U ZADRU 1885. Brzotiskom „Narodnoga Lista“

Godina IV. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 17

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku*. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Rujna 1885. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Rujna 1885.

Naš mali posjed propada.

Najsretnija bila bi ona država, u kojoj bi posjed bio podjednako podieljen.

Pošto svi ljudi nisu, niti jednake glave, niti jednake radinosti i uztrajnosti, a niti jednake sreće, nastaje mienja. — Neki postaju bogati, a drugi siromasi. Ovako je bivalo doduše od stare starine, pa su se svudi u svietu stvorila tri razreda, naime: veliki posjed, srednji posjed i mali posjed.

One države i pokrajine u kojimi je razmjer izmedju svih triju posjeda naravan računaju se kao najsretnije. Ovako je bilo i kod nas do nazad nekoliko decenija. Težko bi bio gdje našo čovjeka, koji rodeć se, nije imao stopu zemlje, na koju da stane, i sa koje da uzklikne; Ovo je moje! Ovdje mi je slobodan zrak dihati!

Odkad je kamatništvo zavladalo, i odkad su se počele uvadjati neke druge nečiste i nepoštene spekulacije, o kojimi ćemo na svoje vrieme po koju probesjediti, odtad je počeo propadati nas mali posjed.

Mali posjed i u najvišem broju propada, jer se na na njeg najbolje uporablja ona o komarcu.... Ali je uz naš mali posjed bilo inkorporirano poljsko radništvo, zanatljistvo, i doneklen obrtništvo.

Rješavajuć radnika, zanatliju ili obrtnika posjeda stvara se proletarca.

Čovjek lišen posjeda, naliči na ladju, koja je bez kormila zapuštena valovim. Nema teže, nema žalostnije stvari, šta neimati pravo niti na zemljište po kojem hodaš ili na kojem počivaš, niti na zrak koji dišeš.

Čovjek natjeran na izdvojnost obično se seli. Ali izselivanje postaje danomice sve to teže, jer ili su bliža mjesta za naseljivanje sposobna već naseljena, ili maloposjednik tako ogoljen, da nema sredstva, kojimi da se izseli.

U naravi je čovjeka nagon za radom, za uzdržavanje života, i što lagodnije življenje priredjen.

Malo je ljudih, koji će uz mogućnost obstanka zanemariti sebe do propasti.

Ali ipak mi vidimo kod nas prostranih zemalja neobradjenih ili u loše pašnjake obraćenih, dočim se narod hrpimice seli.

Ako pregledavamo sudbene dražbene oglase, 90 po sto dražba drži se za mali posjed. Očit znak, da je mali posjed opašen železnim verigam nemilosrdnih kamatnika i drugih krvopija, te da pri zdravoj razsudi, koristnije je sve zapustiti i seliti se, nego badava raditi.

Na ovaj način komentira se posjed samo u nekih ruku, i mi vidimo, da u Zadarskom, Benkovačkom i Drniškom kotaru i još gdje gdje, postaju ljudi bogati od časa na čas, a da su neki već obogatili na način i do mjere, kako se kod nas prije niti sanjalo nije.

Na ovaj način za nekoliko godina izčeznut će čitav mali posjed, te će se od onog sloja pučanstva, koji je po narodno gospodarstvo zemlje najkoristnije i najpotrebitije, stvoriti sami proletari.

Mi već danas čujemo radničkih glasova: Dajte nam radnje! a danas još ima prilike za izselivanje.

Sutra će glasovi prirasti, al sutra neće biti više prilike za izselivanje.

Pojavit će se tako i kod nas ona ista kriza, koja prieti socijalno poremećanje Sjeverne Amerike, Engležke, Francuske i Njemačke. Nastat će borba izmedju radničkih sila i posjeda, a to je najgora socijalna borba.

Da se stane na put ovomu zlu, koji nam eto nokte gori, imalo bi se pobrinuti:

1. Da se kamatnički zakon, u svoj svojoj strogosti i bezobzirno uporablja.

2. Da se stvori zakon, kojim bi bilo zabranjeno sklapati dugove na mali posjed ili ga inače obterećivati, i koji bi zabranjivao stavljati mali posjed (do neke stanovite mjere) na bubanj.

O STROJENJU KOŽA

(piše **F. Radić**).

(Nastavak i svrha vidi broj 15).

B. *Strojba nabubrenih koža.* Doslen opisane rabote nisu za drugo, već da priprave usminu tako, da mogu u nju da dovoljno proniknu trieslene raztopine. Uzimlje se obično da suha čapra pretvarajuć se u kožu, povećaje od prilike za treći dio svoju težinu; odtud proiztiče, da koža usrkne uprav toliku težinu trieslovine.

Nasićenje kožnih vlakana trieslovinom, može da se vrši na dva načina:

1. Poredavši kože u slojeve razstavljene medju sobom trieslenom tvari. Taj postupak se zove *strojitba u jamama.*

2. Uronivši kože u raztopinu trieslovine izprva razvodnjenu, zatim sgušćenu (*strojitba umakanjem*).

PODLISTAK.

GOJENJE KRUMPIRA

PRVI DIO.

(*Piše za „G. P."* **Sv. Lj. Gavrilović**).

Na suvom primorju žarke Južne Amerike, osobito u državi Čilu, raste krumpir divlji i najbujnije uspjeva u blizini mora, u pukotinama stienskim a na ilovastoj pjeskulji, na malim brežuljoima pa sve do visokih planina. On cvieta bielo i zameće vrlo sitne no ukusne krtole.

Još u prastara vremena odpočeše ga obdielavati, stari stanovnici Čilski, a docnije i peruanski; te tako krtole od krompira postadoše znatno veće, pa i ukusnije. Oni ih ne razplodjavaše sjemenom, već krtolama, i dan današnji kada im nestane ili ne dostane sjemena, oni prosto izvade divljih krtola i posiju ih; prve već godine krtole postanu mnogo bolje, a druge godine ne razlikuje se ničim od naših krumpira. Oni u Meksici raste divlji, i to po planinam i šumam, a često i kao korov po kukuruznim njivam, a u obšte vrlo ga slabo ciene.

Krumpir ide i do 70 stepeni sjeverne širine, u Njemačkoj i do 1500 metara nad morem, a na Alpam Švajcarskim čak i do 5000 metara visine (naravno već sa lošijim žetvama).

Krumpira danas ima oko 2000 vrsti i ma da nije bogzna kakva hrana, pošto ima vrlo malo azotnih djelova, što meso i krv obrazuju — u razmjeru sa ostalim hranećim djelovim, opet je krompir od svoga dolazka u Evropu pomogao mnogim narodim — spasavao ih je dosta često od gladi.... Istorija je zabilježila više slučajeva, a znamo 1770 godine, kada je vladala strašna glad u Českoj, gdi nehtješe gojiti krumpir pomrlo je od gladi preko 180,000 ljudi, dokle u susjednoj Šleskoj ljudi se izhraniše i spasiše krumpirima.

Krompir kao usjevna biljka zato je baš važan što se zadovoljava mal ne sa svakom pa i lošijom zemljom (van podvodnih), što je zadovoljan podjednako i u hrdjavim i u sušnim godinam, i što ima i takovih vrsti, tako zvanih ranih, koje uspjevaju za 70 i 90 dana, te svaki put kad se posumnja e je žetva omašila, može biti spas, može da izhrani preko zime sviet i da mu popridrži kuću do bolje žetve.

Istina je da su kod nas vrlo rietke baš nikakve žetve od pšenice i kukuruza, al kad bi zaveli gojenje krumpira u širem razmjeru, onda bi mogli u oskudnijim godinam šnjime da se pomognemo a i inače vrlo koristno da ga upotrebimo za hranu stoke i za proizvodjenje škroba (krutila za rublje) špiritusa itd.

On se daje upotrebiti za raznovrstna jela i bez ikakvih skupih začinaka i dodataka, a u oskudnim godinam, kao vrlo dobra smiesa (i ušteda) za pšenični ili u obšte žitni hljeb.

Sva ova važna svojstva krumpira, čine da je on svuda u poljsku privredu uveden, kao glavna okopavina ili i kao trgovačka biljka. U tome mislim, da nećemo ni mi izostati tim pre, što od skora počese i kod nas obraćati malo veću pažnju na krompir, i ima već mjesta, gdje su ga uveli u svoju obhodnju (plodored) kao treći po svome rangu usjev.

Neće biti sgorega da prozborimo koju o istoriji krumpira, ne samo da ćemo imati liepe zabave, već ćemo moći da uvidimo i važnost krompira, koju je on kod nekih naroda imao u nerodnim i gladnim godinama. (*Sliedi*).

1. *Strojitba u jamama.* Strojitba u jamama je dandanas najviše upotrebljena za kože za poplate. *Jame* jesu drvene lokve od hrastovine ili jelovine usadjene u zemlji i nepromočne. — Često su u porabi i ozidane lokve, oblieplјene *portlandskim* cementom. Pri porabi ozidanih jama navlaš u početku treba da si na oprezu, jer vapno cementa djeluje raztvarajuć trieslovinu strojila. Svaka jama sadrži 50—60 koža. Na dno jame postavi se sloj debeo nekoliko centimetara iztrošena strojila, po njemu se razstru kože sa stranom dlake doli, stavi se na njega drugi sloj od 3 cm strojila, pa druga koža (stranom mesa doli), i prosliedi se tako dok se napuni jama. Na podeblje strane kože postavi se takodjer deblji sloj komine, napune se prazna mjesta iztrošenom kominom a sve se pokrije slojem iste promine u visini od 30 cm. Taj sloj zove se *kapom*. U lokvu ili jamu uliješ toliko vode dok ona pokrije najgornju kožu, a najpotla sve pokriješ poklopcem, koji neprodušno zatvara. Tako ostaviš jamu. Upotrebljuješ li mjesto kominâ prah valoneje, uzmi ga samo polovicu kolikoće propisane za komine.

Kože ostanu u toj prvoj jami okolo 8—10 sedmica dana. Kad su komine smješane sa valonejom usrkavanje trieslovine ide pospješnije. Prije nego li kože usrknu svu trieslovinu što je u kapljevini i prije neg li se u kapljevini razviju velike kolikoće hlapivih i mirisnih kiselina, treba da izvadiš kože, i da jih staviš u *drugu lokvu* sa svježim strojilom poredavši jih vrhu onik koje su već unutra bile. U toj drugoj jami ostanu kože do 3—4 mjeseca i treba da budu unutra *do srca* strojene, treba to jest, da trieslovina prodre u njih do najnutrnjih česti. Potla prelaze kože u treću jamu, poput prvih, i koja samo što sadrži manje strojila, i ostanu unutra za 4—5 mjeseca. Debele kože, a navlaš one od divljači, prelaže često i u četvrtu i u petu jamu, tako, da ostanu u jamah do preko dvie godine. Kolikoća komine (hrastove samlivene kore) koja je potrebita za podpunu strojitbu kože zavisi od dotične vrsti; po izkustvu strojilaca računa se, da je kolikoća komine potrebita za strojenje 4—6 krat kolik težina suhe kože. Ta kolikoća, računajuć težinu kože 20 kilograma biva podieljena kako sliedi:

U prvoj jami	40	kilograma
„ drugoj „	33	„
„ trećoj „	30	„
	105	„

Osušena strojena koža je težka okolo 25 kilograma. Bavarski strojilci upotrebljuju uobće za 100 kil. kože za poplate 500 kil. komine; za radjenu kožu 360 kil. za teletinu 340 kil., 100 kil. komine zapadaju od 3 do 5 forinta.

Poznaje se da je strojitba svršena po tomu što koža prerezana oštrim nožem pokazuje jednovit presjek bez slojeva mesnatih ni rožinastih. Pregibljući je polako, zrno netreba da puca.

2. *Strojitba umakanjem.* Ta strojitba se radje upotrebljuje za tanke kože. Postupci preporučeni i primljeni za umakanje jesu veoma različiti; ali se ipak slažu u sliedećim tačkama: nabubrenje koža treba da je jednovito, da raztopina trieslovine uzmogne lako da pronikne; počimlje se sa razriedjenim raztopinama da nenastane površna strojitba, koja bi priečila naknadno djelovanje strojila na nutrnje česti kože; kože se često premeću, da nove česti strojilne kapljevine dodju u doticaj sa kožama; a najpotla izvadivši jih iz kapljevine stranom iztrošene, ociedivši, oževši ili uvaljavši jih, olakoćuje se prodiranje nove kapljevine; tako se dobiva puno vremena, sravnivši taj postupak s onim u kojem prodiranje biva samom endozmozom.

Raztopina se pravi polievajuć hladnom vodom strojila. Lagane kože da budu podpuno strojene zahtjevaju boravak od 7—8 sedmica u raztopini; podeblje kože 11 do 13 nedjelja dana.

C. *Usavršavanje strojenih koža.* — Nakom strojitbe u jamama ili u raztopini strojila, čape pretvorene u kožu podlažu se još tako zvanome *usavršavanju*, koje u Njemačkoj, Ruskoj i kod nas izvršuje sam strojilac a u Francuzkoj *usavršatelj* (corroyer). Pojedine rabote usavršavanja i njihov redoslied niesu jednake za sve vrsti kože, nego zavise od vrsti i opredieljenja kože.

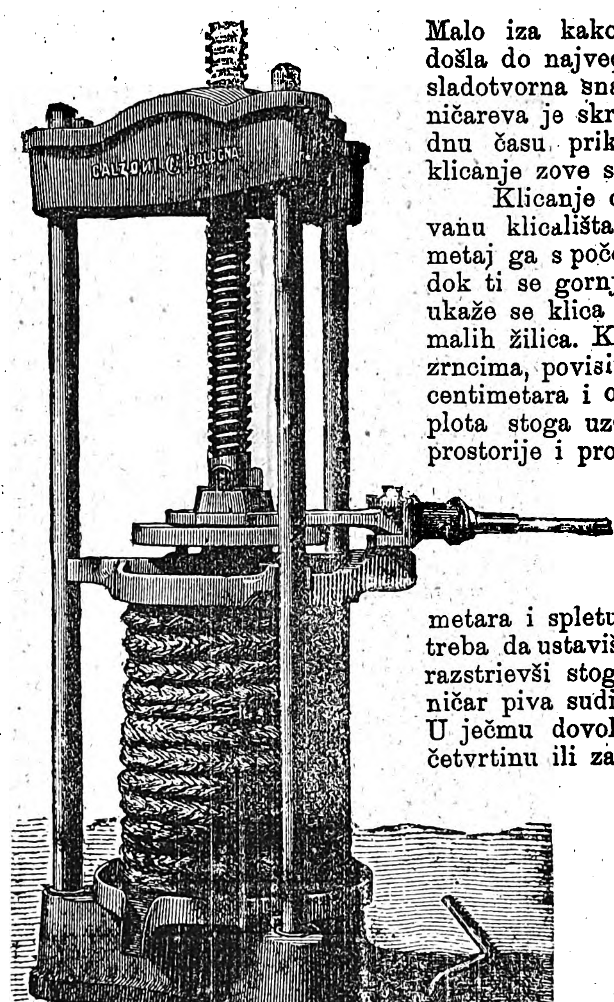
Najlašnje je usavršavanje kože za poplate; pošto u obradjivanju za porabu crevljarevu koža gubi svoju naravsku površinu i pošto se u tim kožama nezahtjeva velike vitkosti, tako nestaje rabotâ koje se tiču ta dva uvjeta. Što se najviše zahtjeva od kože za poplate, to je da bude imala gust, jedar sastav i zrnato tkanje, koji će da se suprostavljaju brzu trošenju trenjem. Kad izadje iz lokava ili jama, koža nema još gustoće potrebite za porabu kojoj je namienjena.

Usavršavanju *kože za poplate* je dakle svrha da joj mehaničnim sredstvima, a navlaš *nabijanjem* poda onu gustoću, koju treba da ima, hoće li da bude upotrebljena kao poplat.

Kad izvadiš kože iz jamâ, otresi sa njih prilieplјeno strojilo pa jih osuši na hladu. Kad su malo da ne suhe prostri jih na ravnu i gladku kamenu, a lupaj jih maljem drvenim i gvozdenim. U velikih strojarnicâ upotrebljuju se veliki mlati pokrenuti parom ili vodom. Ima već malo da ne 30 godina odkad se upotrebljuju naročiti strojevi za nabijanje kože.

Uzavršavanje drugih vrsti koža nije lahko da se razumi po opisu s toga ga izostavljamo. Bolje će biti za tu rabotu da gospodar dobavi izvježbana radnika.

Druge dvie vrsti strojenja ovdje neopisujemo s dva razloga: prvo što o njima nije bilo pitanje. a drugo što je u nas obrt strojenja tekar u zametu. Kad se on razvije i nastane potreba obradjivanja finijih vrsti kože i u našim stranama, biće naravski razpravljanja i o tome predmetu, a za sada dosta je i ovoliko.



Slika 35. *Tisk za ulje.*

Kako se pravi pivo?

(Nastavak vidi broj 15 „Gosp. Pouč.").

a. *Močenje ječma.* Ječam se moči u naročitim lokvama. Močenjem prima ječam vlagu potrebitu za klicanje, odstranjuju se tudje tvari i neplodna zrna. Lokve ili močila jesu od drva, od kamena ili od cementa; napune se do polovice vodom, a u njih se siplje ječam bezprestano premetajući. Dodaje se zatim toliko vode koliko je dosta da pokrije ječam za 5—6 cm. Zdrava zrna potonu nakon nekoliko sahata, dočim neplodna i pokvarena izplivaju, odstrane se i upotrebljuju se kao hrana za marvu pod imenom *ječmove pjene.*

Voda koja prodire u nutrnjost zrna umekša ga i nadme, a u isto doba raztopi neke tvari kojih ima u pljevicama koje ga omotavaju; otud voda prima rusu boju te osobitu slast i vonj i stiče veliku težnju, da se vrenjem raztavlja. To raztavljanje vodene raztopine bi štetno uplivisalo na slad kad mu se nebi protivili promjenjujuć toliko puta vodu dok neizahodi više mutna. Trajanje močenja zavisi od vrsti ječma od njegove dobi, od toplote vode itd. Svježim ječmom dosta je 48 do 72 sahata, dočim sa starim ječmom ili takovim u kojemu ima suviše ljepiva često so hoće i do 6 ili 7 dana. Da močenje bude jednovito, treba da ječam bude od iste vrsti i od iste godine. Kad se dodje do zahtjevane tačke, ostavi ga se još 8 do 10 sahata da se ciedi u badnjevima, prije nego li se prenese u klicalište. Poznaje se da je močenje dostatno: 1. kad se zrno može lasno da dere noktom bez da se slomi; 2. odliepe li se lako pljevice pritiskajuć ga smjerom duljine; kad tarući zrnom po drvu ostavlja biel škroban trag. Bolje da ječam bude manje nego li odviše namočen, jer odveć dugo močenje lahko da uništi snagu klicanja, usljed česa se gube mnogobrojna zrna. Ječam prikladno namočen ima aromatičan vonj poput meda. Uobće kolikoća vode koju ječam usrkne stoji izmedju 40 i 50 postotaka, a objam žita naraste od 18 do 24 po sto. Uzprkos tomu povećanju težine usrkavanjem vode, ječam gubi u svojoj tvari 1 do 2 po sto težine.

b. *Klicanje namočena ječma.* Netom se ječam nasiti vlage, počme da se razvija djelatnost klice a s njom i pretvaranje škroba u slador. Ta druga radnja se razvija polako te ide uzporedo sa razvitkom i potrebom hrane mlade biljke. Malo iza kako se prikaže perce i kad je sladotvorna snaga došla do najveće mjere, treba da ustaviš razvitak klice. Ipak sladotvorna snaga neprestaje ni nakon usmrćenja klice. Tvorničareva je skrb, da pazi nad klicanjem i da ga ustavi u zgodnu času prikladno udešavajuć toplotu. Prostorija gdje biva klicanje zove se *klicalištem.*

Klicanje ćeš pratiti ovako: namočen ječam prostri po tavanu klicališta u sloju debelu od 12 do 15 centimetara, premetaj ga s početka svaku šest sahata; zatim svaku 8 sahata, dok ti se gornja površina prikaže suha. — Dok se ječam suši ukaže se klica kao biela tačka iz koje se razgranjuje nekoliko malih žilica. Kad klica počme da se razvija jednako u sviem zrncima, povisi toplotu stoga napraviv slojeve debele 30 do 40 centimetara i ostavivši jih dulje vremena bez premetanja. Toplota stoga uzdigne se tim od 6 do 10 stupnjeva nad toplotom prostorije i proizvede jak razvitak vlage koja se sgušnjava u gornjim slojevima stoga. Taj pojav zovemo *orošenjem* stogova. Istodobno se razvija velika kolikoća ugljične kiseline uz ugodan miris voća. Uobće se stogovi premeću do tri puta. Iza toga žilice postignu već duljinu od nekoliko milimetara i spletu se medju sobom. To je prava tačka, pri kojoj treba da ustaviš razvitak klice sniženjem toplote, koje se postigne razstrievši stog u slojeve ne deblje od 5—6 centimetara. Tvorničar piva sudi o razvitku i koncu klicanja po duljini žilicâ. U ječmu dovoljno proklicalu, klice treba da prelaze za jednu četvrtinu ili za polovinu duljinu zrna, a osjem toga žilice treba da su spletene medju sobom tako da zrna budu medju sobom spojena. Klicanje traje u toplo doba godine od 7 do 10 dana, pri izmaku jeseni 10—16 dana. Klicanje će to prije da dovrši čim više raste toplota. Srednje trajanje je 8 dana. Sgodniji su pramaljeće i jesen nego li ljeto. Za klicanja gubi ječam od prilike do 2 postotka svoje težine; taj gubitak dolazi od ugljika iz ječma kojim kisik dahokružnog vazduha tvori ugljičnu kiselinu.

c. *Sušenje i prženje proklicala ječma.* Kad dovoljno uznapreduje postupak klicanja ječma ustavlja mu se razvitak brzim odbitkom topline i vlage. Zato se proklicao ječam (*zeleni slad*) prenese u sušionicu. Sušionica je običan hambar, ili druga kojekakva prostorija izložena vazdušnoj struji. Zeleni slad se razastre po sušionici u slojeve debele od 3 do 5 centimetara i promeće se 6—7 puta na dan da se ne užeže. Kad je slad osušen razstave se žilice: jedan dio njih odpada po sebi; drugi se dio razstavi hodeć po ječmu u drvenim papučama, ili sa naročitim strojem. Takav slad (*slad osušen na vazduhu*) razlikuje se od proklicala ječma jedino manjom sadržinom vlage; njihova lučbena svojstva su još jednaka.

Za neke vrsti piva upotrebljuje se slad osušen samo na vazduhu, ali ipak za veći dio piva, podlaže se osobitu postupku prženja kojim se slad osušen na vazduhu pretvara u *pržen slad.* Kad se naime za sušenja slad podvrgne toploti koja se približuje vrelištu vode; onda on pretrpi osobitu pretvorbu, koja se pojavljuje tamnijom bojom i ugodnijom slašću. Toplota prikladna za prženje je veoma znamenita jer stupanj topline pri kojemu slad pretrpi pretvorbu povoljnu za tvorenje piva i onaj pri kojemu počimlje da se kvari niesu medju sobom puno udaljeni. Slad prije nego se podvrgne toploti sgodnoj za prženje donese se u sušionicu, pad se u pećima grije do 30—40 stupnjeva. Kad bi zelen slad od jednoga maha grijali jakom vrućinom, dogodilo bi se da bi se škrob pretvorio u kliju, a zrnca bi poprimila rožinast sastav, bila bi nepromočna i nesgodna za tvo-

renje piva (*ostaklen slad*). Peći sa slad sastoje u bitnosti od dvie česti: uravanj na kojemu se prostire slad za prženje i ognjište kojim se slad grije. Uravanj sastoji od kovinske izprobijene ploče poput sita ili od kovinske mrežice. Razlikujemo *peći s dimom* i *peći s ugrijanim vazduhom*. U prvima proizvodi gorenja koji se razvijaju iz ognjišta idu kroz naročite cievi u prostor, koji se razširuje poput rešeta nad kojim je uravanj. Za tu vrst peći naiprikladnije je gorivo koje nedaje dima kao koke. Upotrebljuju li se drva, slad potamni i prima slast dima, koju priobćuje takodjer pivu. Gradnja peći sa ugrijanim vazduhom osniva se na načelu, da proizvodi gorenja ne dolaze u doticaj sa sladom; ali ognjište i plinovi koji se iz njega razvijaju proizvadjaju struju vruća vazduha, koja dolazi pod uravanj i miti ga. Kad uravanj nije vodoravan, dali nagnut na dvie strane, peć se zove *sedlasta* ili *kosa*.

Prženje slada nebiva posvuda i u svakom slučaju pri istom stepenu topline, koja je ipak vazda izmedju 59 i 100 stupnjeva. S toga pržen slad po boji, koju je primio za prženja razlikuje se u *žut, jantarasto-zut* i *sur*. Kad dovrši prženje slad se razstavlja od žilica isto onako kao i u sladu osušenu na vazduhu.

Sto diela ječma daju odsjekom 92 čestí slada osušena na vazduhu. (*Sliedi*).

ZOB (AVENA).

Pod obćim imenom *zob* ili *ovas* razumieva se množina srodnih si žitarica, koje se goje ponajviše, kao hrana za konje i ino blago, pa i kao hrana za ljude.

Od prave zobi razlikuje se opet toliko vrstih, koje u raznim zemljam bolje ili loše uspjeva, pa jih gospodari tih mjestijā vole.

U obće dala bi se zob razdieliti na ozimu i jaru, ili još bolje na kasnu i ranu zob. Doduše od ozime zobi poznata je samo jedna vrst, naime *poljska* ili *španjolska* ili *engležka* zob, koja se vrst najviše goji u engležkoj.

Puno je bolje razdieljenje u ranu i kasnu zob, napram tomu, kako se u prolieće ranije ili kasnije može zasijati.

Znanstveno razdjeljenje je mnogo obširnije. Od svih vrstih zobi, goji se ponajviše:

a) *Prosta zob* (*Avena sativa*), koja najbolje i najsigurnije uspjeva. Sije se u ožujku;

b) *poljska zob*, goji se kao ozima, al to samo u predjelim, gdje je blaga zima. Zrna je težka i jedra. Uspjeva bolje na lahkim zemljam nego na težkim. Na prevlažnim zemljam izjalovi;

c) *Ovas barjaktar* (*Avena orientale*). Ova vrst zobi poznata je pod imenom turske zobi. Klasje na metlici spušta se s jedne strane nalik barjaka. Uspjeva dobro na suhim, lahkim zemljam, i dosta izdašno. Dade se težko izmlatiti;

d) *Trozrnjak* (*Avena trisperma*). Zove se trozrnjak, jer se često u jednoj ljuski nadju obvijena tri zrna. Slabo se goji, jer nije izdašna;

e) *Crna zob.* (*Avena nigra*). Ovo je zob najtežeg zrna. Zovu ju crna zob, jer joj je zrnje od svih šarovitih vrstih zobi najcrnije. Ljubi dobru, snažnu zemlju, radje težku nego rahlu. Uspjeva najbolje u dolinah, gdje neuzfali lahko vlage.

f) *Rana zob.* Crvenkasto biela je zrnja ili žlatno žuta. Ovo je najranija vrst zobi. Može da se sije u veljači. Dozrieva takodjer rano, n. p. u kolovozu.

g) *Ovas „nedonošća“.* (*Avena strigosa*). Odkud mu ovo ime nezna se. valjda odtud, što uspjeva na najgorim zemljam, dapače na čistom piesku. Ova vrst zobi podnaša sve nepogode vremena, a suši odoli na nevjerojatan način. Nije doduše jedra zrnja; on obiluje plievi. Nu, ako se pomisli, da uspjeva dobro i na zemljam gdje inače nemože ništa drugo da uspjeva, onda gospodar mora obratiti na njega pozornost. I njegovo zrnje je mrke boje.

h) *Šarenjak.* (*Avena maculata*). Imade posve biela i posve crna zrnja pomješano, a mnogo koje šarovito. Pliev je čvrsta, dočim je zrno teško i puno brašna. Sva je prilika da je ova vrst postala križanjem biele i crne zobi.

i) *Tartarska zob ili ovas golić.* (*Avena nuda*). Goji se malo, jer mu zrnje lahko odpada iz ljuska. Ponajviše ga goje a Bugarskoj i u Škotskoj. U Škotskoj dapače melju tartarsku zob u brašno i miese kruh.

Ima još toliko vrstih zobi kao n. p. sibirska, štajerska, francuska zob itd. Ovo su vrsti, koje su liepa težka zrna, te su dobro uspjele u jednoj ili drugoj okolici, pa su usljed toga na glasu.

Zob uspjeva na svakoj zemlji, samo, ako nije prevlažna, ili ako netrpi za dugo vremena suše. Dapače i na prošušenim močvaram i na težkim žilavim zemljam, gdje malo kojoj bilini ima života, zob uspjeva još uvjek. Ona je valjda tako čvrstih i žilavih ustroja, da još i ondje može razstvarati hranu iz zemlje, gdje bi svaka druga žitarica poginula.

Najbolje uspjeva na krčevinam. Na krčevinam trpi zob sebe tri i četiri godine zasebice, i radja izdašno, a bez da se djubri, dočim iz prvine nijedna gospodarska bilina na takovoj zemlji nebi uspjela, a kašnje ako bi uspjela, trpila bi sama sebe jedva jednu godinu.

U obhodnji dolazi na ona mjestā gdje se zob više nebi održala. Vrlo dobro uspjeva po djetelini, kad se za djetelinom nema vremena da priredi zemljište za ozimu. Dosta je u takovu svrhu podorati djetelično strnište u jesen. Na prolieće se preore i pobrana, pa zasije zob, koja izvrstno uspjeva.

Zob doduše vadi puno hrane iz zemlje. Sa hektara zemljišta požanje se obično 25 do 30 hektolitara zrnja, srednje 28 hektolitara, u tezini od 45 kilograma svaki hektolitar. — Sa hektara zemljišta požanje se i 25 metričkih čentih slame. Iz kemičke analize znade se, da u tom zrnju i slami ima nešto 135·02 kilograma pepela. U ovom pepelu pak imade 27·79 gr. kalia i 12·56 kg. fosforne kiseline.

Zob neće velike priprave i njege. Po strništu uspjeva jako dobro, ako se triput preore pred sjetvom. Veći dio gospodara cieni zob malo vriednom pa ne ore nego jedanput ili samo dvaputa. Skorom uspije bolje na jednoj orbi, nego na dvi, jer na dvi orbe uz zob proklica sijaset korova, koji ga duše.

Nije običaj djubriti pod zobi. Nu ako se iza zobi ima sijati ozima, onda je savjetno podjubriti zob priesnim djubrom. Djubar će vas ostati za ozimu. (*Sliedi*).



Slika 36. *Ručno livadno kosilo.*

Novi način uzgajanja gljivâ.

Kaže se, da nijedan narod nije tako lakom na gljive, kako francezi; al opet, nijedan narod nije tako vješt i izkušan u njegovanju gliva, kako francuzi. Kako što u svemu, tako se i u gojenju gljiva sliedi primjer Francuske, a pravo rekuć francuske gljive su najtečnije. Najnoviji način gojenja gljiva nije više na djubru i mješancu; oni goje gljive na sumpornom kiselom vapnu (kreda gipsa) u sitni prah smrvljenu. Napravi se lija od krede, pa se dobro sabije. Na ovako priredjenoj liji razsije se trusje ili *mycelium* od gljive na 3 do 4 centimetra duboko, ali se prije pomješa sa nešto salitrovine.

Kašnje zalieva se svako često vodom, u kojoj je raztopljeno nesto salitrovine.

Nakon malo dana počmu klicati gljive na nevjerojatan način, i one se razplodjuju bez prestanka, i u takovoj množini, da je skorom nevjerojatno.

Nego, nesamo što se na ovaj način dobiva puno više gljiva, al su one puno veće od onih, koji se dobivaju pri uzgoju na običnı način. Novim načinom gojitbe dobiva se gljiva od 500 do 800 grama težine, a i više, dočim običnim načinom gojitbe, najveća je gljiva od 100 grama.

Tko je ljubitelj gljiva, i imade na razpoloženje sumporno kisela vapna i salitrovine, imao bi prokušati ovi novi način gojitbe, koji je nešto baš neobična.

SVAŠTICE.

Jagode u šećeru. Jagode priredjene u šećeru jesu posve izvrstno jelo i priredjivanje je stvar sasvim lahka. Na kilogram posve čistih i izpranih jagoda uzme se kilogram šećera. Ovaj šećer ukuha se u sladoraču pa se s njom dok je još vrela poliju jagode. Pokrije se hartijom i pusti za 24 sati u miru. Sutra dan postavi se sve na vatri da prokuha, opjeni se, pa se šupljačom izvade jagode iz sladorače. Sladorača ukuha se na novo, opjeni, pa polije po jagodam. Sutradan prociede se jagode na sito, a sladorača kuha se tako dugo, dog postane gusta, tako da se jedva prelieva iz žlice. U ovakom ukuhanu sladoraču metnu se jagode, sve se pak još jednom prokuha, pa još vruće lieva u staklenice. Kad se nešto ohladi, začepi se ili priveže pergamentnom artijom.

Breskve u vinovici. Još nedozrele breskve iztare se dobro krpom, i izbodu se na više miesta do pečke, pa se metnu u vodu, a ovom na vatru. Kad su nešto ukuhale snimu se s vatre, pa drže blizu ognja, dok posve omekšaju. Valja jih svako često miešati, jer ne omekšaju sve pojednako. Po tom se ohlade u studenoj vodi, i prociede na sito. Na svaki kilogram breskva ukuha se sada $\frac{1}{4}$ kilograma slađora i $\frac{1}{4}$ litre vode. Najpre se ukuha voda u šećer i opjeni se, pa se pridoda breskve i ukuha se sve skupa, pa metne u lonac i pokrije. Sutradan prociede se breskve, i ukuha sladorača do gusta (dok se prelieva iz žlice), onda se pridodadu breskve, pa sve opet ukuha. Trećeg dana opetuje se isti posao, samo što se sladorača još gušće ukuha. Ohladjenoj sladorači doda se po težini ili po objemu ista količina vinovice (dobre) ili još nešto malo više, pomješa se dobro sve skupa, pa prociedi na krpu. Sad se naslažu breskve u staklenice široka vrata, pa se na njih dolije gorirečena sok od sladorača i vinovice dok oblija, po tom se začepe i privežu pergamentnom hartijom.

Zdrava kvasina. U ljeti za izparine i vrućine razvija se svakovrstnih ugodnih i neugodnih mirisa, koji svako netrpi i ne podnaša, a koji mnogim ude. Nešto zdrave kvasine razkužuje uvjek ponešto zrak. Takovu zdravu kvasinu priredjuje se na sljedeći način. Pol litre dobre vinovice, 1 gram ulja od klinčića, 1 gram ulja od time (lavanda), pô grama ulja od mažuranke i 30 grama benzonove smole kuha se iztiha na vatri za nekoliko satih, po tom se pridolije 1 litar dobre kvasine, prokuha još nešto pa prociedi i lije u staklenice. Ova kvasina je zdrava i izvrstno razkužujuće sredstvo.

Cvieće u mahovini. U novije doba uvela se je forcirana kultura cvieća u posve male lonce, tako da vidimo velika stabla u posve malene lonce, pa se čudimo kako živu. To su europejci naučili od kineža, pa su i oni novost izumili, goje naime cvieće u mahovini bez zemlje. Kako cviet raste onako sabijaju mahovinu i pridodavaju nove. Imade cvieća koje izvrstno uspjeva.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Tisk za ulje slika 35 strana 66. Ovaj tisk na pomnažujuću polugu, pokazao se je najpraktičniji i najuspješniji po gospodara. Tisku je loza od brusena zeleža, pa s toga jako čvrsta, te dopušta pomoću pomnožajuće se poluge najveći pritisak razviti, a uz najmanju snagu. Kako se vidi, tisk je sasvim jednostavna sastava; na njemu nema niti kolescā, niti drugih pristroja potrebitih, da se snaga pomnožava, jer sva snaga potrebita za tiskanje, dapače i još veća postizava se sasvim jednostavnom pomnožajućom se polugom. Na tisku štedi se na snazi i vremenu, nema nikakovog suvišnog trvenja, a radi se najvećom brzinom i uz najveću korist. Najmanji tisk ovog sastava stoji 480 forinta, najveći 800 forinta. Najveći imade na ploči 800 milimetara promjera. Loza ima 140 milim. promjera, a prostor izmedju ploča 1500 mm. Na njem može da se razvije 150 tona pritiska, a teži samo 2050 kg.

Ručno livadno kosilo slika 36 strana 67. — Po baščam i javnim mjestim siju se rado livadne trave radi zelene zarasline. Al često poginu, jer se osjemene, a kositi jih kosom svako često, kako što to valja, i skupo je i dosadno. Amerikanci koji svemu dotiču, izumili su ručno livadno kosilo. Ono kosilo je sasvim jednostavna sastava a radi na način da niti jedna travka nemože da mu izbjegne. S ovim kosilom može da i diete radi, jer voditi ga i kositi izgleda više kao igra, nego kao ozbiljan rad, a postizava se svrha podpuno. Jednako uspješno radi ako je zaraslina nizka ili visoka, kao i ako je površina zemlje ravna ili valovita. Najmanji od ovih ručnih kosila, koji hvatā s puta 40 centi-

metara u širini stoji samo 10 forinta. Najveće, kojemu je kosa podkriepljena, i koji hvata 50 centimetara u širini stoji 15 forinta. U slučaju da se pokvari, dade se sasvim lako popraviti.

Što ćemo ovoga mjeseca?

Na polje. Razoravaju se strništa. Okopa se mjestimice duhan i pozni kukuruz, a mjestimice bere se donje lišće od duhana i rani kukuruz. Kopaju se dozrieli krumpiri i blitve, a kasne blitve okopavaju se i plieve. Sadi se krumpir brzorod, a za prvom kišom sije se rana raž. Sije još mjestimice, heljde, repa brzoroda i kukuruz za krmu.

U povrtnjaku. Sabira se dozrielo sjeme od povrća. Prekopaj i podjubri vrt. Razsadi cvjetaču, kupus, štrbku i ločiku. Zagrće se potrisimul i karduna. Sadi se krumpir brzorod.

Na livadi. Čiste se jaruge, krči čbunje, kosi otava, klaštri živice.

U voćnjaku. Tamani gamad, koja se pod jesen jače pojavlja. Navrći na spavajuće oko i klaštri za ures. Voćam osobito puno pomaže, ako se pod jesen oko njih zemlja prekopa, pa podjubri sa nesto razvodjena tekućeg djubra.

U vinogradu. Ne beri (trgaj) grož̌dje dok nije sasvim dozrielo. Imaš li u vinogradu više vrstih grož̌dja, koje u razno doba dozrievaju, trgaj u navratke. Od zdrela grož̌dja, dobit ćeš dobro, zdravo vino, koje se uzdrži puno vremena. Ne beri odmah po kiši, niti za rosna jutra, jer je mast iz takova grož̌dja puno vodniji. Pred trganjem priredi svaku za jamatvu. Osobito se preporuča pobrinuti se na vrieme za vješte i dobre trgače. Gledaj da se čistoća u svakom poslu zrcali, nemoj podništo primješavati sagnjilo sa zdravim. Ne miešaj biele i crne vrsti, niti one biele ili one crne medju sobom, koje su različita teka. Odredi da se odmah sakupljaju i naslažu kolci i taklji.

U podrumu. Nastoji da grož̌dje bude dobro izmašćeno. Badnje ne drži na otvorenu mjestu. Mast nastoj da ti prevrije u zatvorenim badnjim, to je osobito dobro za mast za crna vina. Nemaš li badnjeve na dvostruka dna, onda danomice prebacuj mast, da se vrh neuzljuti. Ne puštaj da mast vrije preko 14 dana.

Gospodarske Viesti.

Nakon duge suše i žege promienilo se naglo vrieme, pa bilo od 17 kolovoza unaprjed više olujâ skoro po svoj Dalmaciji. S olujom palo je obil kiše, al uz kišu na mnogo miesta i krupa, koja je mjestimice vinograde nemilo otukla. Pretrpila su osobito sljedeća mjesta: Radošić, Moljanka, Dicmo, Košute, Trilj, Klis, Solin, Mravince, Kaštela i Vrpolje.

* * *

Kako se javlja iz Biograda 11 o. m. prosula se je 8 kolovoza u požarevačkom kotaru krupna tuča, koja nije samo potukla ljetinu, već potražila i više žrtava. Šteta na polju, u voćnjacih i vinogradih procienjena je službeno na 1,141,150 dinara, do 95 osoba dopalo je što težkih što lahkih ozleda. Bilo je zrna težkih 1 ½ kile.

* * *

Zagrebački trgovac gosp. Dane Herman poslao nedavno u grad Klesheim kod Solnograda, imanje Njeg. c. i kr. Visosti nadvojvode Ljudevita Viktora, dva komada, iznoseća više stotinu metara od svoji tkanina hrvatskoga kućnoga obrta, kojimi će se prestrti salon Nj. Visosti.

* * *

Kako stvari teku, rećbi nedvojbeno, da će se ustrojiti vinogradarska i voćarska škola, uz nižu ratarnicu u Petrinji.

* * *

U českoj burak (sečerna repa) i krumpir obećavaju jako dobro. I voće jim je jošte liepo urodilo, te se je toga puno izvezlo.

* * *

Francuska republika na skoro namjerava ustrojiti kod svojih poslaništva u inozemstvo mjesto *attaché-a* za gospodarstvo. Dotičnici imali preučavati gospodarske odnošaje dotičnik zemalja i priobćivati jih svojoj vladi.

* * *

Godine 1884 uvezlo se je u Niemačku 584 hiljade kvintala (metričkih centih) vina. Od tog broja poslala je Austrija 81 hiljadu kvintala. Tekom iste godine izvezeno je iz Niemačke 171 hiljadu kvintala vina, a od toga u Austriju 4 kvintala.

* * *

Kroz prva četiri mjeseca t. g. 1855 uvedeno je u Švajcarsku 152,319 hektolitara vina. Najviše toga uvela je Francuska, pak Italija, treća na redu dolazi Austro-ugarska sa 20,730 hektolitara.

* * *

Taljanci se u novije vrieme bave jako sa tanganjem (mašćenjem) svile, jer su iskusili da se iz Italije izvadja puno proste svile, a uvadja puno mašćene. Rećbi da tangare u Como, u Milanu i u Torinu, ili nedotiču ili neodgovaraju svrsi.

* * *

Od 4 do 6 rujna obdržavat će se u Padovi pokrajinska izložba životinja.

* * *

I u Algeriji pojavila se je filoksera.

* * *

Udovica grofa Seusax iz Londona ostavila 225 hiljada pfund sterlinga za životinje, to 150,000 družtva za zaštitu životinje, 50,000 za gradju javnih lokva za napajanje, a 25,000 za uzdržavanje pasa, koji se izgube.

* * *

U Pešti od 15 do konca listopada obdržavat će se izložba voća i povrća. Svrha je ove izložbe, da se pokažu svietu proizvodi Magjarske, te da se prouči laglje način odpreme i prenosa.

* * *

Kušnja da se magjarska vina akreditiraju u sjevernoj niemačkoj izjalovila se je. Podrum, kojeg je magjarsko ministarstvo za poljodielstvo bilo otvorilo u Hamburgu zatvoren je prije nekoliko dana.

* * *

U jesen god. 1886 obdržavat će se u Bolzano treći šastanak austrijanskih vinara. Istodobno držat će se izložba vinarskog orudja i strojeva, a valjda i grož̌dja.

* * *

Argentinska Republika povisila je carinu na vino za 15 %, Guatemala za 10 % a San Salvador za 20%.

* * *

I u Italiji u kolovozu naniela je krupa na mnogim mjestim velike štete. Na južnim Adriatičkim obroncim, od toplog afrikanskog vjetra popareni su mjestimice vinogradi sasvim.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

94. Molim vas odkud mogu nabaviti dobar štednjak za kuhinju. i uz koju cienu?
A. V. Š. u S. (Brač).

Obratite se gosp. Ad. Polaku u Beču, I. Graben, Brännerstrasse 5. Ciena je izmedju 10 i 200 forinti. Tvornica H. Jesttelesa i Sin u Pragu, gradi samo štednjake i peći od svake ciene.

97. Skorom sve moje kokoši nesu jaja posve tanke ljuske, tako da se mnoga izgnječe čim jih u ruke primim. Molim što je tomu uzrok, i bili mogo toj nevolji predusrieti?
S. B. u T. (Kotari).

Ako toj bolesti nije uzrokom zapala ili koja mana u jajištu ili materici, kako što po svoj prilici nije, jer sve vaše kokoši nesu jaja tanke ljuske, onda je uzrok te bolesti nedostatak vapnenih solih u hrani. Vaše će se kokoši po svoj prilici hraniti preveć zrnjem, a nuzto živjet će vazda utamničene u kokošnjak. Izmrvite u brašno ljuska od jaja ili krede, pa podastriete kokošim da jedu, a nuzto puštajte jih svakog dana neko vrieme u avliju, da se zrače, pa će vam nesti jaja tvrde ljuske.

98. Molim vas, koja su najbolja trgovišta za friško grož̌dje? Kako se najbolje impakuje grož̌dje, da se 6 do 10 danâ na put zdravo i friško uzdrži?
M. C. u K. (Zadar).

Najbolja trgovišta za grož̌dje su niemački gradovi: Hamburg, Bremen, Monakov, Berlin, Lipsko, Dresda, pa sva kupališta, onda Beč, Prag, Linc itd. Grož̌dje se najbolje impakuje u vrbove košarice. U jednoj takovoj košarici može ostati 5 kilograma grož̌dja. A za 5 kilograma, po svoj Austriji i Niemačkoj plaća se za prenos po pošti samo 30 novčića. Grož̌dje koje se šalje mora da je sasvim zdravo i suho, t. j. da nije nagnjilo, niti poroseno. — Kad je kraći put, onda se jednostavno naslaže grozd do grozda, bez ičesa, al na način da je košarica sasvim puna. Za dulje putovanje običaj je svaki pojedini grozd zamotati u pamuk (ovatta). Pamuk je sasvim jeftim. Jedan list stoji samo 10 novčića, a s njim možete impakovati 30 do 40 kilograma grož̌dja.

99. Molim, koje je najbolje i najjednostavnije sredstvo, da utamanim uši tekuti, kod ptica pjevica, a osobito kod kanarinaca?
M. V. u P. (Mak. primorje).

Tekuti su znak nemara, a da ne rečemo i nečistoće. Tko drži čiste krletke, taj nevidi tekutih. Da jih najsigurnije utamanite najbolje je da uronite krletku u vrielu vodu. Nu i drugčije dadu se utamaniti tekuti. Svake večeri raztre se preko krletke čisti rubac. Preko noći, tamo se sakupi sijaset tekuti, koje se pak popari. Mjesto rubca može se razastirati arak čiste hartije, pa ga svakog jutra izgoriti skupa sa tekutim na njemu sakupljenim.

100. Želio bi znati kako se najlaglje kalame ruže, dali na razciep ili pod koru: Suviše mogu li se ruže navrnuti na jasmin?
A. K. u K. (Knin).

Ružc se najbolje kalame na oko. I to u svibnju na tjerajuće oko, a u kolovozu na spavajuće oko. Ruža se nemože navrnuti na jasmin.

B. Nova pitanja.

101. Neobzirući se na to što bi mogle staklenice popucati, jeli bolji šampanjac, kad se izgnječen i prociedjen mast (šira) ulije u staklenicu, da u njoj hermetički začepljen prokuha i dozrije do uporabe, ili je bolji ako se prije manipulira izvan staklenice?
V. S. u S. (Kaštela).

102. Molim vas koji je najbolji način da uzčuvam povrtno sjemenje zdravo i klicavo?
K. B. u D. (Krajina).

☛ Odgovori na javna pitanja kao i **nova** pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i **ne** bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“.

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1885.

P. n. č. g. Hardalo N. — Šimunović sat. — Batel J. A. — Krešić V. — Glavić P. — Čikeš J. — Čagelj O. A. — Hammer A. — Čale G. — Kalinić J. — Karstulović J. — Vidović G. — Botteri A. — Fabiani A. — Kiepach J. Radman A. — Perić J.

— Č. g. Babić K. G. — Pogrješka je bila u imenici, — Izpravilismo odmah. Oprostite i zdravstvujte!
— Č. g. Čikeš J. — Obrnulismo!
— Č. g. X. - Split. — Lahko je propoviedati i preporučivati odvažnost i uztrajnost, kad se nema ničim baviti, i kad se je u sried lagoda i slasti, nadâ! Lahko se je ponositi svojom liepotom i svojim miomirisom cvjetu po kojeg siže i zraka i svjetlo sunčano, a koji živi i cvate u zakrilju od vjetrova i nepogoda. Ali je to težko onome kojemu je sudbina sve zaniekala.... Oni koji su sretni i kojimi ništa nefali gledaju obično prezirom one, koji iznemogli u borbi za obstanak klone duhom i polože orudje. Neka sidju oni do borbe, pa onda nek sude!...
— Č. g. V. - Planina — Ja ne mogu nikako drugčije. „Tu as eu les roses, tu auras les épines.“ Odluči se na vrieme!
— Č. g. Bečir N. - Pločice. Zatražene brojeve: od 3 do 15 odposlalismo.
— Č. g. Fabris A. — Pristajemo!

Godina IV. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 18

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franaka na godinu *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Rujna 1885. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Rujna 1885.

Možemo li naprjed?

Svak se pita možemo li naprjed, svak se pita možemo li stupajuć ovim putem odoljeti navalam susjednih i naprednih plemenâ, koji gospodarstveno orijaškim korakom napreduju....

Nemožemo; nemožemo niti odoljeti navalam susjednih plemena, niti koraknuti ni za vlas naprjed.

Sve blagodati, koje od naravi crpimo, i kojimi nas je narav obdarila, samo su prolazne. Sutra iztrošena zemlja neće davati ni izdaleka surovina koliko danas daje, a i ono malo što se bude proizvadjalo ostat će nam na vlastita ledja, te će nas gladne zadušiti prekomjerna produkcija, sa zemalja, koje ne rode niti petinu od onog, što bi u normalnom stanju imale roditi.

Zašto nemožemo naprjed?

Ta Vlada se sa svom snagom zauzima za naš gospodarski napredak, ta Sabor glasuje dobre gospodarske zakone. a zemaljski Odbor nastoji u svakom gospodarskom poduzeću biti pri ruci, ta i pojedinci nastoje da učine što mogu.

Sve je živa istina; i baš je žalostno, da je to živa istina.

Kod nas naime radi se sve bez ikakovog sustava. Nema osnova jedna izradjena i proučena, na temelju koje da se radi, e da se gospodarstvo zemlje u roku od nekoliko godina ili decenija do stanovita stepena napredka uzdigne.

Sve što se danas čini sa najboljom voljom, i sa najplemenitijom namjerom, sve to naliči krparenju na izparanom jedru.

Mi trebamo temeljita sustavna rada, kojim će se sve radikalno popraviti, promieniti i preobraziti.

To nije nikakova novost što mi zahtjevamo i želimo, to je ona obća pokrajinska gospodarstvena osnova kakovom su providjene sve napredne pokrajine naše države i drugih naprednih državâ.

Gdje nam je osnova za poboljšanje i podignuće našeg štočarstva?

Troši se novac na uvoz plemenitije krvi za križanje domaćom, a nemože se iskazati nikakova skrižaljka o polučenom uspjehu.

Gdje nam je osnova za poboljšanje poljskog gospodarstva i livadarstva?

Troši se na svakovrstna sjemena, a bez ikakove predbježne kušnje: Zemljišta se troše i iznemagaju, dok nema djubra nit da se poduraže, a dok se velika množina naših odpadaka slieva u sinje more. Ob umjetnom djubrenju stopro se spomen vadi.

Gdje nam je osnova za vinogradarstvo i voćarstvo?

Što se je učinilo, da se kod nas razboritije obradjivaju vinogradi, te da se produkcija vina poveća, što da se vino bolje manipulira, što da mu se osjegura izvoz? A za voćarstvo? Dok s jedne strane taljani navaljivaju na nas svojimi proizvodi, mi siečemo naša voćna stabla, i novih se nezasadjuje.

Gdje su naši glasoviti smokvići, gdje naše naranče i limuni, gdje naši rogači, jabuke, kruške, breskve?

Gdje osnova za podignuće našeg domaćeg gospodarstva i obrtničtva, gdje ona za priredjivanje surovina. Danas se kao novost prikažuju proizvodi domaćeg gospodarstva, u mjestih gdje su se ti proizvodi najsavršenije i na veliko izradjivali.

A gdje nam je osnova za gospodarsko podučavanje?

Šta se je učinilo na tom polju da se pučka gospodarska izobražba podigne?

Gdje nam je osnova za ustanove na podignuće gospodarske vjeresije, gdje ona za podignuće obćih štedionicâ?

Gdje?

Deset zapovjedi za vinara.

1. Brati (trgati) grožđje samo onda, kad je podpuno zdrelo.
2. Ne sudi o zdreloći grožđja na oko, ili na tek, koji te mogu lahko prevariti, već na širomjer.
3. Ne trgaj grožđje za kišna vremena, niti odmah poslje kiše, niti za rosna jutra, jer tim potrgaš i puno vode, pa takav mast slab.
4. Ne miešaj vrsti s ruke, osobito ne bielu i crnu vrst grožđja. Ako je moguće masti svaku pojedinu vrst osebice.
5. Čišti nagnjilo, a nezdrelo masti osebice.
6. Izmasti grožđie podpuno. Grožđje je podpuno izmašćeno, ako je svako pojedino zrno izgnječeno.
7. Uredi badnje za zatvoreno vrienje, da se mast nekvasi.
8. Premeći svakog dana širu i nastoj, da drop za crno vino uvjek oblija šira. Postupaš li tako bit će ti vino crnije.
9. Ne prenagljivaj se u radnji, osobito ne u tiskanju. Tiskaj samo onda kad je mast podpunoma prevrio.
10. Nek ti posudje za mašćenje i vrienje bude čisto kao zlato.

PODLISTAK.

GOJENJE KRUMPIRA

(*Piše za „G. P.“* **Sv. Lj. Gavrilović**).

(Nastavak vidi broj 17).

Istorija krumpira.

Krumpir može biti daje jošt Kolumb (pronalazač Amerike) pronašao 1492 na Kubi. Kada su španjolci osvojili Peruansku, donesoše u XVI stoljeću sa sobom u Evropu i krumpir, i poslaše ga papi na dar, te otada počeše ovu novu biljku da obdjelavaju u Španji, Italiji, Burgundjiji i Nizozemskoj (Niderlandu).

U Englezku donio ga je najpre Valter Ralėj 1584 a po tom admiral Drak 1586. Ovaj posljednji posla krumpir jednome svome prijatelju s primjetbom, da je plod ovoga rašća vrlo izredan i hranljiv, te da je za Evropu prava blagodat. Ovaj onda doista i posija krumpir. Krompir je bujno napredovao i kada su bobice od sjemena bile uzrele, tada jih ovaj mjesto krtola iznese na sto sakupljenome družtvu, kao veliku rietkost ispržene na maslu i začinjene šećerom i cimetom.

Naravno da su ove sjemene bobice, bile jako odvratne i neukusne, te svi sakupljeni bili su mnienja da one ne mogu u Evropi da dozru, kao što valja. Odgajivač nato počupa svu zelinu i baci je na vatru. No slučajno, jedan od dotične gospode, nagazi na jednu krtolu u zaostalom pepelu, koja se ispekla bila. Ona je bila biela kao snieg, brašnjava i vrlo prijatnog mirisa; okusiše i nadjoše da je vrlo ukusna. Sada je nova biljka bila spašena; al čitavih jošt sto godina gojiše krumpir samo u bogataškim baštama, a engleška kraljica Ana u knjizi svoga domazluka 1600 god. pribilježila je na jednome mjestu da je pô oke krumpira koštalo 2 šilinga.

Iz Engležke došao je postepeno u Holand i u Francusku al spočetka vidjao se samo kao skupociena rietkost na kraljevskom stolu i kao biljka ukrasna u knjaževskim sobama. Ludovik XVI obično je nosio u rupici od gornje haljine cviet od krompira, a njegova supruga nosila je u kosi kao ukras na dvorskim plesovim kitu od krumpirova cvieta. Kao i u mnogim drugim krajevim, tako i ovdje, tek skupoća i glad otvoriše polje jačem širenju i rasprostiranju ove biljke.

Strmna žita nekoliko godina uzastopce omanuše sa žetvama, i godine 1771 odpočeše iztraživati kakvu novu biljku, koja bi mogla da ih izvuče iz skripca. Onda ljekarnik Parmensije predloži krumpir i zasija 40 jutara zemlje s njime. Kralj zaradovan sa liepe žetve uzviknuo je: „Vi ste pronašli hljebac za sirotinju.“ Ali siromasi a naročito seljani, ne htjedoše ništa da znadu za tu novu biljku, a jošt manje i za pokušaje o njenome gojenju.

Onda Parmensije pribježe lukavstvu. Dade javno obznaniti, kako mu krumpiri sazrevaju; no pošto su oni tako skupocieni, to je on isprosio u kralja jedno zaštitno naredjenje, po kome svaki, ko bi mu ukrao jedan krumpir, morao bi duplu cienu zanj da plati. To je pomoglo. Seljani se privukoše noću tajno, iskopaše krumpir, pokradoše i onda okusiše od krtola. Prijaše im dobro. Na brzo opustoše sve njive ljekarnikove i idućeg prolieća na stotine seljaka odpočese sijati pokradjeni krumpir. (*Sliedi*).

KOZE I ŠUMA *).

U zadnjem zasjedanju Koruškog sabora razpravljena je osnova zakona o nekim vodenim i šumskim policajnim prepisim, ta osnova postala je već zakonom. Budi mi dozvoljeno, upozoriti, na neke praznine ovog zakona, koje je neobhodno potrebito odmah ispuniti, ako se želi polučiti neki uspjeh od toli željena pošumljenja.

To je odstranjenje koza iz šume.

Nema strukovnjaka, koji bi uztvrdio, da se može polučiti neki uspjeh pošumljivanjem, ako se neodstrane koze iz šume.

Hoću da razpravljam o sredstvu i načinu, kojim bi se posve praktičnim načinom iz šume odstraniti dale, pa i da dokažem štete, koje nanašaju i koristi koje čovjeku daju.

Najpre da vidimo, kako koza kvari (štetuje) šumu?

Motrili čovjek stado koza na paši, to je odmah u stanju prosuditi, koliko veće štete nanašaju koze od ovacâ.

Ovca traži samo trave, i kreće na dalje za novom pašom brže ili polaglje, kako joj trava na mjestu gdje se paše dotiče. Stado drži se naokup, te ga je lahko pregledati. Za odmora počivaju ovce na okup, ili odabrano ili na opredieljeno jim mjesto. Stado koza, dotjerano do pašnjaka raztrka se odmah na sve strane. Svaka koza stupa glavom visoko, i traži okom mladju, sočniju i sladju hranu. Djetelina i sočne trave joj se nemile, najvoli lišće, puplje i mladice. Najradje brati lišće viših grmovâ, a izbrsti toga nevjerojatno puno. Nedosiže li do vrha, a ona sa svim prevrne slabije grmove, pa jim izbrsti sve vrhove, što je najmladje, i po razvitak grma najpotrebitije. U šumah gdje se kože pasu, nalazi se bukava i omorika od 100 godina, a koje su jedva jedan metar visoko porasle. Koza ima izvrstan želudac. Konj n. p. dosta je da pojede samo 20 loti lišća od tisovine i već je mrtav, a koza jede lakomo tisovinu, niti joj to hudi, dapače daje više mlieka.

Od domaće životinje nijedna nebi okusila čemerike (veratrum); okuse li ju goveda ili ovce, to jim je smrt na vrat, dočim ako se koza napase čemerike jedino da ju natjera na bljuvanje.

Pravog odmora od koza neima. I ako neke počivaju, ima jih uvjek koje se rado skitaju, ili ako ne drugčije a one glodjaju koru sa obližnjih grmova i stabala. Premda glodjaju koru u svako doba godine, ipak najradje glodju koru od stabala u prolieće, kad su stabla u soku.

Nema stabla kojeg bi ona prištedila, jedino što stara slabla ne glodje, a to valjda, jer je kora prem tvrda, i jer joj nije tečna.

Stabla u sklopu izrasla, koja su gladke kore najviše su podložena glodjenju; tako se nalazi izglodjenih omorika od 20 cm. promjera, a ariža i bukva od 15 cm. promjera. Lušti li se kora lahko, tad izlušti glodjajuć dugih crta, a često izglodja svu koru oko debla prstenasto. Neda li se drvo glodjati, tad ostane u kori otisak sjekutića, a to izgleda iz daleka, kao da je pisar (jelotoč) izbušio.

Stado neda se držati na okupu, pa da je najbolji pastir. Najbolje će se osvjedočiti čovjek, o šteti, koju mogu nanieti koze, ako ima prilike viditi jih na pašnjaku gdje jim nedotiče hrana, a ako uz njega ima kakav nasad.

Po šumam, koje su obterećene servitutim, pase se koza do mile volje. Šta ona sve tu izbrsti i izglodja, to je nevjerojatno, al se odtud dade najbolje suditi, ako se uz koze, dade tjerati šumsko gospodarstvo.

Stara je poslovica: „da je koza, krava siromaha," al se neupotrebljava nego samo onda, kad je za uredjivanje kozje paše.

Ako je stroga uporaba šumskog zakona uzrokom, da je broj koza od 8736 glava (god. 1869) spao na 4760 glava godine 1880, neću izpitivati, sumnjam ali, da je to jedini razlog. Promjene u gospodarskoj uredbi, izkustvo, dobrostanje, razpoloživa hrana, nesreće itd., jesu faktori, koje valja uzeti u obzir.

Da je koza siromahu čovjeku koristna, mora svaki priznati. Ima odnošaja, gdje čovjek nemože držati kravu, nesmjeli uzdržati kožu; u tom slučaju ili mu je kupovati mlieko, ili ako mu sredstva za mlieko nedotiču, mora se latiti rakije. Uvjeren sam, da je mlieko jedno od onih hranivih sredstva, koje se neda na selu s nijednim jeftinijim zamjeniti. Ostalo bi dokazati način i sredstvo, kojim da se produkcija mlieka poveća. Ja ću s toga navesti koristi koje nam daje koza. Primjećujem, da su sljedeći podatci, obzirom na životinju i vrst hrane samo aprosimativni.

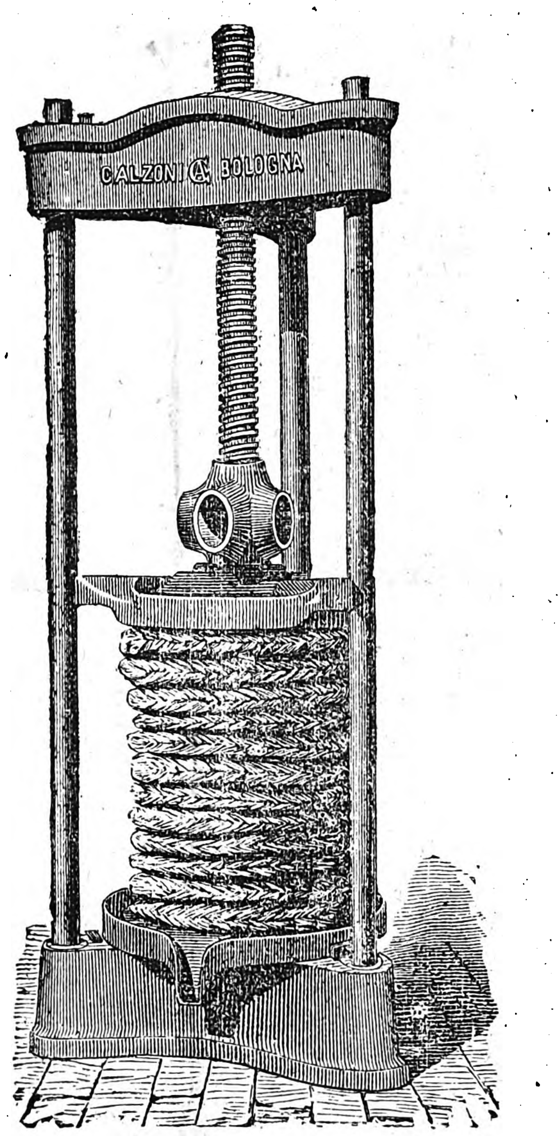
Najviše razlike je izmedju životinja, koje se preko sve godine hrane u staji, i onih koje se preko sve godine hrane na paši. Najbolje rezultate daje stajska hranitba, izuzam slučaj pićne paše: nu i najpićnijom pašom ne postizavaju se uspjesi, koji u staji.

Koza kozli se od konca veljače do početka svibnja. Nije li kozle opredieljeno za razplod ili za meso, onda ostaje pri majci samo 2 ili 3 nedjelje. Kozlići za razplod sisaju 5 do 6 nedjelja. Dobra koza, koju nedoji kozlić, daje na dan $1\,^2/_3$ do $2\,^2/_3$ litre mlieka. Pri stajskoj hranitbi daje preko sve godine pojednako, te daje u novembru, a uz povoljne odnošaje i u prosincu još uvjek $^1/_2$ litre mlieka na dan. Polovičom rujna, kad se koze tjeraju, daju još uvjek $1\,^1/_3$ litre, nu kašnje daje sve manje i manje mlieka, dok u prosincu ili siečnju sasvim nepresuši. (*Sliedi*).

*) Obćeg interesa radi, prevadjamo ovaj članak iz „Centralblatt für das gesammte Forstwesen."

Sadrenje vina.

Uvelo se je kod nas nastojanjem nekih knjižarâ, koje sad nećemo spominjati, više taljanskih knjiga, koje nisu napisali učeni ljudi,



Slika 37. *Jednostavni tisk za ulje.*

već kojekakvi spekulanti. Te knjige pod naslovom praktičnih knjiga sadržavaju više znanstvenih netočnosti, a po više nepoštenih i po zdravlje štetnih sastavakâ.

Izmedju takovih po vino i po zdravlje onog koji ga pije štetnih sastavaka, ima i sadrenje, koje su još stari rimljani rabili, i koje se još danas u Italiji, Spaniji i nekim predjelim Francuzke rabe.

Te knjige obično savjetuju, da se na svaki hektolitar masta ili crna grožđja za mašćenje pospe 2 do 4 kilograma sadre.

U tim knjigam tvrdi se da vino postaje liepše življe boje, da prije dozrije, i da se bolje uzdrži. Da se može rabiti sirova i pečena sadra. No sve to nije istina.

Pečena sadra nesmje se podništa rabiti, jer kvari vino, pošto za pečenja ne samo što izgubi vodu, al se stvori u njoj dosta sumpornih slučevina. Korist, koja bi mogla poteći po mast, odtud što bi postao gušći usljed gubitka vode, koja bi pečena sadra upila sasvim je neznatna, naprama šteti, koja potiče od nezdravih sumpornih slučevina, koje se raztope u vinu.

Sirova sadra u vinu ne djeluje, kao pečena, al se ona spaja sa strišem (birsom), koju pretvara u vinsko-kiselo vapno i kiselu sumporno-kiselu pepeliku (kalium bisulfat).

Kisela sumporno-kisela pepelika, ostaje u vinu raztopljena.

Štetno djelovanje sadre po vino, vidi se po tom bjeločno; pa što se ona spaja sa strišom, dočim vinska kiselina na koju se nišani ostane raztopljena. Čim se prije pospe grožđje ili mast sa sadrom, tim je štetnije njezino djelovanje. U mastu naime, imade skorom triput toliko striša, koliko u vinu. Djelovanjem sadre, na mast gubi se vas striš, a stvara se u vino puno više štetne kisele sumporno-kisele pepelike. — Kisela sumporno-kisela pepelika djeluje, kao pročistno sredstvo, a može prouzročiti proliev, osobito ako je imade puno u vinu, kako to često pri obilnu i nerazboritu sadrenju biva. Bilo je slučajeva da se je u litri vina do 11 grama kisele-sumporno-kisele pepelike pronašlo.

Nije takodjer istina, što u rečenim knjigam tvrde, da se sadrenjem umanjuje kiselina u vinu, dapače, na temelju onoga što smo gori više dokazali, ona se povećava. A samo većom množinom vinske kiseline u vinu može se protumačiti, da se je ono ljepše i jasnije boje postalo.

Izim striša i vinske kiseline nestaje iz posadrena vina i fosforna kiselina.

Nije pak poništo temeljito što tvrde u rečenim knjigam, da se posadreno vino duže uzdrži, jer nema nikakovog razloga tome, izuzam da se sadrom odstrani iz vina i nešto bjelančevine.

Mi preporučamo svakome, kome su te knjige do ruku došle, da jih izgori, i da ne uporablja ni sadrenje niti nikakovo drugo sredstvo, od njih preporučeno, a neka se lati ozbiljne, od poštena i učena čovjeka napisane knjige, u kojoj neće naći čarlatanarije, nego istine, i to na zakonu i na iskustvu temeljene istine.

Oranje na težkih zemljah.

(Nastavak i svrha vidi broj 10).

O duljini brazdâ na težkih zemljah.

Dubljina brazda nije na svakoj žilavoj zemlji jednaka. Na dubljinu brazde upliva:

a) dali je zemljište prost ugar, ili je površina zaraslinom zastrta, ili imade korovlja;

b) Zeman kad se ore i vrst plodine za koju se ore, i

c) ako li se uzput podorava djubar ili ne.

Zemljište je napram vazdušninam isto kao i spuga napram vodi. Čim je rahlija zemlja, tim je veći njezin objem, tim će iz nje prije zimska voda izhlapiti, a vazdušnine blagotvorno djelovati na nju. Čim se ranije (uvjek u zemanu) izmrvi i izmješa površina zemlje, tim bolje i uspješnije djeluju na nju naravske sile, bile one kemičke ili mekaničke naravi.

I sbilja, čim se dublja sprema zaliha, i čim ima više vremena za spremanje, tim se više spremi, a iz dubljine se lahko negube.

Nego na težkim žilavim zemljam nevalja ići oranjem preduboko, pošto u takovu slučaju premeće se neplodna zdravica, koja nije sposobna za težanje bez predbježne priprave, a tim ne samo što se dangubi, al se može lahko pokvariti mehkota.

Zdravici fali šupljikavost, koju si je mekota stekla obradjivanjem i djelovanjem vazdušnina, u njoj imade obično obilj ustrojnih kiselinâ, a nema topivih rudnih soli, niti zalihe dobrih ustrojnih sastojina.

U takovoj težkoj zdravici do koje zrak nije imao pristupa, da i ima ustrojnih tvari, one ipak negnjiju na način da budu koristne po bilje, već gnjiju poput treseta, a odtud po bilje nikakove koristi.

S toga se svakome gospodaru najtoplije preporuča, da čim je teža i žilavija jedna zemlja, čim sadržaje manje crnice, i imade manje djubrene snage, *da ju tim plitje ore.*

Za lake ilovače računa se obično 12 do 20 centimetara dubina brazde, i to kad će se gojiti žitarice.

Za duhan i okopavine u obće ore se takova ilovača na 16 do 28 centimetara. Težka gnjilača ore se puno plitje.

Nagli prelaz iz plitke na duboku orbu ne savjetuje se niti onda, kad se imade dosta djubra razpoloživa. Prelaz iz plitke na duboku orbu mora da je posve postepen, i da u jednoj godini ne zahvati ni mrve više od 5 centim.

I kod ovakova postepena prelaza, valja obilno djubriti, i gojiti okopavine barem za 2 ili 3 godine zasebice e da se zemlja bolje mieša i mrvi i da bude bolje izložena uplivu vazdušnina.

Nego prelaz iz plitke na duboku orbu ne smije biti nagao samo s toga, što se na površini

iznaša neplodna zdravica, al i zato što se zakopava prem duboko plodna mehkota, i tim njezina snaga usmrćuje.

Zlo sude mnogi, kad sude, da i u dolnjim dubljim slojevim djubar uzčuva svoju djelatnost. Kako je već rečeno, u dubljih slojevih vazdušnine nisu djelatne, a mi znamo da je djubar djelatan jedino pod uplivom vazdušnina. Ali ne samo što je bez vazdušnina djubar nedjelatan, on da pače može kiselom raztvorbom, da štetonosno djeluje. Nego primjećuju neki, mjesto stajskog djubra može se rabiti koju vrst umjetna djubra, za umjetni djubar dosta je voda, da ga raztopi. Dali umjetni djubar može djelovati svestrano, kako što stajski, to je pitanje o kojem se još prepire, al koje je opetovano po umjetni djubar niječno riešeno, nego što je nedvojbeno jeste, da i za raztvorbu i za djelovanje umjetni djubar imade potrebu vazdušninâ.

O sjenici (Parus Major).

O sjenici nuka me da dvie tri prozborim, jer sam na žalost opazio, da se ista vele progoni, premda je za svakog gospodara i šumara koristna; buduć ona k nami dolazi ne samo zato da sebe prehrani, već da i nas obrani n. p. od gusjenicâ, crvića i od druge gamadi.

Ova vele koristna ptica dolazi u naše predjele u jeseni u povećih družtvih.

Ne ima luga (gaja), šume, vinograda, voćnjaka, vrta, gdje se nebi sjenica našla leteć od drveta do drveta, tražeć sebi hrane, koja sastoji ponajviše iz zareznika, premda zna hvatat i pomanju ptičicu tako, da joj otvori glavu i da joj sa najvećim ukusom moždane izpije. Ali iza sve to, ona donosi veliku korist našim šumam, voćem, vinogradim, poljem itd. jer neima grma, pače ni lista da ona ne potraži. Samo *velika sjenica* je krvoločna, dočim njezini surodnici, kanoti *crnoglavka, modroglavka i dugorepka* itd. su opet veoma koristne, pa nadoknadjuju štetu sa korišću što ju velika sjenica počini.

Korist pako njihova — kako napomenuh — je vele znamenita, jerbo se je proračunalo u najnovije vrieme, da svaka sjenica na godinu potroši 4 do 800,000 svakovrstnih gusjenicâ i i gusjeničnih jajâ.

Godine 1840 — pripovjeda grof Vodicki — gusjenice obrstiše mu lišće sa drveća tako, da okolica gola na jednoč bijaše. A kako i nebi — pripovjeda isti grof, kad jeseni vidjeh milione jajâ obmotanih nekim kosmatim obmotom na drvetu te sam vidio da za ovo drveće ne ima već lieka, da se mora osušit.

Sa svim tim mišljah, da ću jih sa djecom i ljudmi utamanit, ali se ljuto prevarih, pošto trud i trošak utaman bijaše. Ali eto zime, a sa istom iz obližnjih krajevâ i pticâ sjenicâ, koje velikom hitrinom utamaniše sve gusjene, jaja i drugi gad.

Iz ovog dakle bjelodano sliedi, da mala ptičica više vriedi u ovom slučaju nego li hiljade i hiljade ljudi.

Kod sjenicâ i to je znamenito, što jedne ljube lisnate, a druge opet igljaste šume, premda taj značaj nije kod inih pticâ.

Ptica sjenica, nije samo gospodaru koristna, već i šumaru. Osobito je dobro što sjenice jeseni dolaze, jer je onda gamad ugnjezdena. A na gnjezdu je svaku životinju najsigurnije i najbolje iskoreniti.

Stoga sjenice i u obće sve ptice pjevačice n. p. *crnohrbatni trnjak ili vrtitru* (Lanius colurio), *bielovratni muholovac* (Muscicapa albicolis), *govedarka* ili *volarka* (Motacila alba), *koš* ili *crni drozd* (Turdus merula), *brnjak, smrekuljar* (Turdur pilaris), *slavulj* (Silvia luseinia) *crvendač* (Silvia rubecola), *crnoglavka* ili *rosae* (Silvia atricapilla), *siva sjenica* (Silvia portensis), *kraljić šumarić* ili *palčić* i mnoge druge, o kojim ću valjda u svoje vrieme obširnije progovoriti. — Štitimo i njegujmo, pošto naše šume, vrtove, voćnjake, vinograde, usjeve od gada brane

Nikola Vežić.

Žutenica (Leontodon tharaxacum).

Žutenica ili maslačak jeste u južnijim predjelim jedna od najobljubljenijih zelina. I doisto, ko nije za života okusio, bilo kuhano ili sirovo, začinjene žutenice, taj nemože imati pojma, zašto su ljudi na nju toli lakomi.

Najbolja je žutenica sa briegova. Mladja je puno mekša i tečnija od starije. Divlja tečnija od pitome.

Žutenici pripisuju i ljekovitih svojstva, nu bez temelja; samo u toliko u koliko je žuka, mora da je dobro probavno sredstvo, i da kriepi ustroje probavljanja.

U naravi raste divlje, po livadah, kamenju i jarugah, i samo se razplodjuje. Cvate žutim cvietom, koji se osjemeni i tim dalje razsijava žutenicu. Pitoma žutenica goji se po vrtovim. Sjeme u tu svrhu ili se kupuje ili se pak sakuplja sjeme od divlje žutenice. Bolje je sakupljati sjeme od divlje žutenice, pa ga sijati u vrtlu, nego kupovno, pošto se od divljega sjemena dobije puno tečnija žutenica.

Najbolje uspjeva žutenica na vapnenastu zemljištu. U vrtu priredi se djegod u kutu lija, podjubri se i poravna, pa zasije sjeme. Sjeme se sije na riedko, tako da ostane od zrna do zrna po prilici jedan prst prostora. Sjeme se pritisne o zemlju ili još bolje pospe se po njemu nešto zemlje, da ostane zakopano, e da ga vjetar i mravi neraznesu.

Za 8 do 15 dana, ako imade vlage, protjera sjeme, pa je za 2 ili 4 nedjelje žutenica za branje. Ako ju se za rasta zalieva, onda je puno mekša. Predje li žutenica četiri nedjelje, onda je prestara i nevalja više za jelo. Ako se sije žutenica svako 15 dana ili svake treće nedjelje, onda se može imati mlade žutenice preko sve godine. Zimi valja ju zasijati negdje prama poldanu, na zaklonjenu mjestu.

Za sjeme ostavi se nekoliko strukova, nešto na redje. Ove se može par puta okopati, a zalieva ju se redovito. Sjeme valja sakupiti nešto prije no što podpuno uzdrije, jer se inače razspe. Sakupljeno sjeme valja posušiti pa spremiti na suhu mjestu.

SVAŠTICE.

Trešnje u šećeru. Za priredjivanje u šećeru najprikladnije su trešnje čvrste kože i žilava mesa. Iz trešanja prije no što se prirede izvade



Slika 38. *Ručno kosilo za livade.*

se pečke. Na svaki kilogram pročišćenih trešanja (bez pečka) računa se 1 kilogram šećera. Nu čim više trešanja tim ide u razmieru manje šećera. tako da n. p. na 4 kilograma trešnja ide samo $1\frac{3}{4}$ kg. šećera. Šećer raztopi se u vodi, pa kuha i pjeni u sladoraču. Kad je šećer ukuhan pridadu se trešnje, i nastoji da što brzo prokuhaju. Nesmjedu kuhati preko 5 minuta. Po tom se prelije sve u lonac i pokrije hartijom. Sutra dan odlije se sa trešanja sladoraču i kuha do gusta. Ta gustoća sladorače naliči po prilici gustoći meda. U tako na gusto ukuhanu sladoraču dodadu se trešnje, pa kad prokuhaju, preliju se u lonac i pokriju dok ostinu (dok se oblade); onda se pak sve lieva u priredjene staklenice. Dok se sve hladi u loncu dobro je svakočesto skosnuti s loncem, tim sok prodire u trešnje i izpuni jih sasvim. Puno brže mogu se prirediti trešnje u šećeru, ako se odmah dok je ukuhana sladorača kuhaju sa istom sladoračom, dok postane gusta kao med. Onda se snime s vatre. i uz neprestano kretanje nastoji da se ohlade.

Višnjavica. Dobra višnjavica priredjiva se na sljedeći način. Na 1 hektolitar vinovice (alkohola) od 20 stupnjeva, pridade se i raztopi 30 kilograma šećera, 10 grama izvadka od višnja, 10 grama kvasinova aethera, 5 grama ulja od gorkih bajama, i 10 kapljica ulja od ovieća od slatke korice (canella).

Kvas za domaću porabu, može si svaka gazdarica prirediti na brzu ruku, svaki put, kad joj je više kruha miesiti. Ukuha se 1 kilogram oluštenih krumpira, pa izgnječi u kašu. Ovoj kaši ili još bolje ovome tiestu od krumpira pridoda se 120 grama šećera, i 2 zlice kvasca od piva, uz 1 $\frac{1}{2}$ liter toplo vode. Sve dobro izmiesa i umiesi, pa metne na toplu mjestu, da uzkvasi.

Ulje za kose. Obći običaj je mazati si kose. Kupovat ulje za mazanje stvar je skupa, a i najčišće maslinovo ulje u doticaj sa zrakom ogrančavi, pa onda kosa neugodno zaudara. — Najbolje priredjuje se ulje za kose na sljedeći način. Uzmu se 2 kilograma dobra maslinova ulja, ugrije u ruskoj kupelji (bagno maria) do vrienja, pa se pridoda 120 grama korjenja od *alkane*. Ostane sve u ruskoj kupelji, dok ulje nepocrveni. Tad se prociedi na čistu krpu, pa omiomirisi sa 10 grama ulja od slatke korice, 5 grama ulja od gvozdike i 10 kapljica ulja od ruže. Sve se dobro izmieša i prociedi.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Jednostavni tisk za ulje slika 37 strana 70. Ovo je bez dvojbe najjednostavniji tisk za ulje. — Pošto od kad su se počele klaštriti masline produkcija ulja raste kod nas od godine na godinu, te obećaje postati jednom od naših glavnih produkcija, dužnost je naša da se pobrinemo da nam taj proizvod bude što bolji. Već je bilo govora o tom što upliva na dobrotu ulja, ali će se morat priznat, da na to upliva puno i tisk na kojem se tiska. Da sve to i nebi bilo, sa danas postojećim tiskovim (izuzam neke iznimke), ostaje u košticam puno ulja, a to nam je najbolji dokaz što jih taljanci onako skupo plaćaju. Kako je već rečeno, ovaj tisk je posve jednostavna sastava, a može se smjestiti u kutu, jer se poluga za tiskanje premeće. Ovim tiskom neda se raditi brzo, al se za to rabi najviše za tiskanje finih ulja, koji neće velika, niti nagla pritiska. Nu ako se poluga spoji sa vitlom, onda se i na ovome tisku može razviti najveći pritisak i izažeti do zadnje kapi ulja. Najmanji sa 60 centimetara promjera na ploči, a 11 cm: na lozi, od 1100 kg. težine stoji 380 forinta. Najveći su 80 cm. promjera na ploči, 14 na lozi, a 1800 kg. težine stoji 660 forinta. Gradi jih poznata tvornica A. Calzoni-a iz Bologne.

Ručno kosilo za livade slika 38 strana 71. U zadnjem broju tumačeć sliku 36, protumačili smo istodobno i ovo kosilo, koje se u bitnosti skoro ničim nerazlikuje od predjašnjeg. Razlika sastoji sva u tom, da je ovo kosilo providjenó točkovima, te je radi toga s njim puno laglje raditi. Ciena je ali ista.

Gospodarske Viesti.

Po viestim, koje nam stižu iz raznih strana pokrajine, i po sobstvenom osvjedočenju stečenom i unatoč tome što je krupa mjestimice potukla, napravit će ljetos Dalmacija 1,450,000 hektolitara vina. Daklen toliko koliko lani. — Naravski mjestimice nešto manje. a mjestimice nešto više.

***

Kako viesti stižu Istra napravit će ljetos 360.000 hektolitara vina. Dakle 10,000 hektolitara manje od lani.

***

U južnoj Francuzkoj, u gornjoj Italiji, Tirolu, Koruškoj i Kranjskoj bilo je krupe. Vinogradari su mnogo protrpili.

***

Glasa se, da vlada namjerava zasnovati pokrajinsku poljodjelsku učionu, sasvim praktične naravi. Rečbi, da se to zasnovanje neće vući *ad calendas*. Molimo zemaljsko zastupstvo, da takovim ustanovam nepravi neprilikâ, kako dosad. Ako smo premučali onda, kad se je glasovalo debele proračune za luksuriezne bolnice, dok se je odbio predlog za osnovanje pokrajinske poljodjelne učione, nebi više.

***

Hrvatska zemaljska vlada kani zasnovati više škola za drvorezbarstvo i pletenje košara, koje će se otvoriti još 1 listopada t. god. Za drvorezbarstvo otvorit će se s puta sedam školâ: u Gospiću, Otočcu, Ogulinu, Fažini, Samoboru, Brodu na Savi i Osieku. Za pletenje košarâ otvorit će se s puta deset: u Petrovaradinu, Mitrovici, Vukovaru, Rušini, Zagrebu, Petrinji, Jasenovcu, Štitaru, Osieku i Gospiću. Napried!

***

Kako „Šumarski list“ javlja, nekoliko domorodaca namjerava u Vratih zasnovati školu za savijeno pokućstvo.

***

Primili smo zahvalnošću „Izvješće o kr. gospod. i šumarskom učilištu u Križevcih za školsku god. 1884-85.“ Ovo godišnje izvješće je jako interesantno, jer imade: „Historički nacrt o postanku i razvitku Zavoda“ od njegovog vriednog ravnatelja gosp. G. A. Vichodila. Dosad je izučilo zavod 452 što gospodarâ što šu-

mara. Križevački zavod, po sudu mjerodavnih osoba je jedan od najuredjenih zavoda ovakove struke, te bi se s njim mogli podičiti i najnapredniji narodi. Ljetos slavi Gospodarsko šumarski Zavod 25 godišnjicu svojeg obstanka. Mi mu želimo od srdca još duga života i obilnije cvatnje.

* * *

U Italiji grožđje, koje je odredjeno za vino, plaćat će samo običnu carinu za grožđje.

* * *

Kako „Rivista di Viticoltura ed enologia" tvrdi, opetovano mazanje trsa sa vapnenim mliekom, jeste sjegurno preventivno sredstvo proti peronospori.

* * *

U Dalmaciji godine 1885 državni pastuci naskakali su na 12 miesta. Naskakalo je svega 23 pastuha, a naskočilo je i oplodilo 883 kobile. Dakle svaki pastuh oplodio je 38 kobila. U Istriji i primorju naskakalo je 30 pastuha u 10 mjesta. Naskočili su 1018 kobila; svaki je pastuh naskočio i oplodio 34 kobile.

* * *

Rećbi, da će carina na vino u Grčkoj, koja je lani bila povećana na četverostruka, opet biti obaljena na staru. Predbježno za ljetos plaćat će se polovicu postojeće carine.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

97. Skorom sve moje kokoši nesu jaja posve tanke ljuske, tako da se mnoga izgnječe čim jih u ruke primim. Molim što je tomu uzrok, i bili mogo toj nevolji predusrieti?

S. B. u T. (Kotari).

Jajeva ljuska sadrži u sebi 94°/₀ ugljično-kisela vapna a 0·84°/₀ fosforno-kiselih vapna. Ona je dakle tvar rudne naravi i to uprav vapnovite. Bez vapna nemože da se tvori u kokošinjem tielu jajeva ljuska. Piplad može da bude bez vapna, ali kokcšima, koje nose jaje, treba pružiti prigodu, da uzmognu proždirati zrnce vapnenjaka ili bolje klačadine. Kokoši, koje žive pustopašice nadju i same potrebnu zalihu vapnenjaka, ali za one koje su u zatvorenu kokošnjaku, gdje neima zrnaca vapnenjakova pieska ni klačadine, treba gospodar da se zato pobrine i u naročitu sudu da jim drži dosta toga, da ga kokoši uzimaju po volji. Učinite li tako predusret ćete zaisto nevolji mekoljuskavih jaja.

Kao dopunak odgovoru na 30.o pitanje dodajem da se mogu na dugo da uzčuvaju jaja pomazavši jih maslinovim uljem i zatrpavši jih u pepelu. **F. Radić.**

101. Neobziruć se na to što bi mogle staklenice popucati, jeli bolji šampanjac, kad se izgnječen i prociedjen mast (šira) ulije u staklenicu, da u njoj hermetički začepljen prokuha i dozrije do uporabe, ili je bolji ako se prije manipulira izvan staklenice?

V. S. u S. (Kaštela).

Svakako je bolji šampanjac ako je prije manipuliran izvan staklenice. U Francuskoj najbolji šampanjac napravi prvo naglo vrienje u bačvi, a onda tek dolazi u staklenice. A to je potrebito, ne samo radi toga, da nepopuca puno staklenicâ, ali i radi toga, da se iz vina čitava ona množina ustrojnih promjenjivih sastojina, koji, i ako je mast bio prociedjen, ostane u njemu puno, odstrani. Lije li se prociedjen mast za šampanjac u staklenice, kad prevrije, ostane u staklenici puno taložine. A leželi šampanjac i samo kratko vrieme na toj taložini nije nigda više ono, što bi inače bio, da ne spomenemo, kako je težko uz svu tu taložinu izlieti iz staklenice čist šampanjac.

102. Molim vas koji je najbolji način da uzčuvam povrtno sjemenje zdravo i klicavo?

K. B. u D. (Krajina).

Da se povrtno sjeme uzčuva zdravo i klicavo potrebito je: *a)* da je pokupljeno sasvim zdrelo, *b)* da je dobro posušeno, *c)* da je sasvim čisto, *d)* da je spremljeno u suho i da nema promahe, a da nije izloženo pristupu zareznika. Sjeme se čuva najbolje u staklenice, koje se mogu začepiti staklenim čepom. Kad se sjeme uspe, mora da su unutri sasvim suhe. Ovakove staklenice možete smjestiti gdje hoćete, ostat će sjeme posve zdravo i klicavo. Nemate li staklenicâ, onda spremajte sjeme u vrećice od čvrste hartije, pa onda ove u limenu posudu, ili u mješinu. U hartiji obvojeno sjeme, mora se spremiti na posve suhu, ne prestudenom, niti pretoplom mjestu, i na način da ni mravi, niti miševi, niti druga gamad može do njega.

B. Nova pitanja.

103. Kako bi najlakše priredio grožđje za šampanjac, a da mi se ne pokvari?

M. S. u M. — Hrcegovina.

Grožđjo za šampanjac ne treba nikakove priprave. Za šampanjac uzima se zdrelo grožđje, od kakve bolje biele vrsti. Kad je grožđje zdrelo ubrano, ali ne prezdrelo, očisti se nagnjilo, izzrni, pa zrnje (jagode) izgnječe. — Prociedi se mast (šira), ulje u bure, da prevrije, razumjeva, da prevrije samo prvo naglo vrienje. Kad je to učinjeno, na što valja paziti, i odmah iztočiti ga, pa uliti u staklenice. — U staklenice pak manipulira se na način, kako se je to obširno u „Poučniku" razpravljo. — Nemože se šampanjac dobro manipulirati, ako se nema zato potrebitih spravâ.

104. Kako da se utamane miševi ili puhovi sa loze na odrini, pošto jih se nemože nikako da uhiti gvoždjima?

M. J. G. u R. — Korčula.

To je stvar jako težka, jer dok ima voća, ostavljaju svaku drugu hranu. Ako možete osamjte odrinu, ili gustom dračom ili limenim klobukom na panj, ako se po njemu penju. — Neide li ni to, onda kušajte otrovati jih. Pazite najpre odkud dolaze i kuda se penju, pa na putu ostavite jim nekoliko grozdâ namazanih *strichinom*. Koji okusi propao je. Samo pazite da vam koja druga životinja, ili možda koje ljudsko stvorenje takova otrovana grožđja ne okusi, jer je tad i po njega odzvonilo.

105. Blagoizvolite naznačiti gdje bi se moglo nabaviti ručno livadno kosilo, o kojem je govora u broju 17 „Gosp. Poučnika„ od 1 t. g.?

B. K. u P. — Biograd.

Kod tvornice „Kraus & C.o — Beč Waehring."

106. Molim vas izvolite naznačiti cienu ovogodišnjeg hmelja?

B. P. u D. T. — Bosna.

107. Naše je zemljište ogradjeno povisokim zidom, koji ljeti prije poldana liepo zasjenjuje. Rado bi duž zida, a nešto 2 metra od njega zasaditi bukvu ili grab. Molim vas za naputak, što bi bilo bolje saditi, te kako i kada bi se imalo zasaditi? Zemljište je doduše dobro, ali po ljetu trpi sušom, radi prevelike žege.

L. G. u P. — Hrvatska.

108. Po ljetu od prevelike sunčane žege, izgori nam sva trava i sva zelen. Molim vas, koja vrst trave i djeteline bi najsigurnije uspjela, te ostala zelena i po ljetu, u ovoj pjeskovitoj i kamenitoj zemlji?

L. G. u P. — Hrvatska.

109. Molim vas, kad je najpravilnije vrienje masta? Može li čovjek u obće uzeto uplivati na vrienje ili ga možda ravnati po volji?

F. G. u S. — Brač.

Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika."

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1885.

P. n. č. g. Topić A. — Spužević M. — Ilijević N. — Samargjić N. M. — Juraković J. — Obćinsko Poglavarstvo - Sušak (4 iztiskà). — Mašić O. S. — Pintar J. — Snidarčić J. — Lobmayer A. — Duić N. B. — Purebl J. — Hubner A. — Cividini D. — Galac L. — Tomić d.r V. — Spika O. A. — Gjurgjević M. J. — Alfirević S. — Masovčić d.r A. — Werk I. — Općina Obrovačka — Gabrić I. N. — Banić I. kan. — Vuković L. — Galzinja I. — Jurišić S. — Bolis L. — Milić A. — Brašić I. — Rizov I. — Politeo N. — Gabrić J. — Nemičić d.r M. — Thailbauer N. — Vrsalović N. Petrov — Prs. Hranilović I. bisk. — Bezić J. kan. — Oštrić p. I. — Jurčić F. — Romano V. — Antičević J. — Antičević I. — Spinčić prof. V. — Zamljić V.

Č. g. Pahović I. — Vaša cjenjena predbrojba mirna je do konca kolovoza t. g, 1885, a gospodina Pahović Manojila do konca kolovoza 1886.

— Č. g. Miškulin F. — Na glavi lista tiskano je, da je predbrojba obvezna za godinu dana. Dosad podmirena je vaša predbrojba samo do konca kolovoza. Da se namiri t. g. hoće se još 1 forint.

— Č. g. Ratković B. — Mirno je I.o polugodište t. g.

— Sl. Nar. Čitaonica - Karlobag — Zatražene brojeve 1, 2, 3, 4, 5, 6, 12, 16, 17, 19, 21 i 53 od prošle godine, brojeve 6 i 9 odposlali smo vam. Za ono dvanaest brojeva od lanjske godine izvolite nam na svoje vrieme dostaviti 1 forint i 80 novčića.

— Č. g. Gjurgjević M. J. — odposlan je broj 13.

— Č. g. Mašić O. S. — Za podmiru predbrojbe do konca t. g. hoće se još novčića 30. Na glavi lista je čisto rečeno, da je predbrojba na godinu 3 for., koji su izplativi u Šibeniku, a ne u Jajcu.

— Č. g. Kulović ef. E. — I vi izvolite dostaviti još 18 novč. na podmiru predbrojbe, jer smo jih platili za poštarinu.

— Č. g. Šarić P. — Obrnuli smo po nalogu.

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U KOLOVOZU 1885

MJESTO	Ukupna toplina po C.	Srednja toplina dana	Najviša	Najniža	Vedrih dana	Oblačnih	Kišnih	Slana	Rosa	Vjetar: Sjever	Sjeveroistok	Sjeverozapad	Jug	Jugoistok	Jugozapad	Zapad	Istok	Tišina	Nestalna pravca	Oluje	Krupa (grad)	Led (mraz)	Snieg	Magla	Kojeg je dana bila: najviša toplin.	najniža topl.	Kojeg je dana u mjesecu bila oluja	Množina kiše u milimetrih
Šibenik	728·2	23·5	29·6	16·0	8	23	8	—	3	6	—	—	19	2	—	—	—	—	4	5	2	—	—	—	5	25	2,18,29,30,31	92
Korčula	813·7	26 2	29·0	24·2	16	15	4	—	2	—	—	7	3	9	—	—	—	12	—	3	—	—	—	—	6	20	19, 23, 24	66
Hvar																												
Knin	713·0	23·0	26·3	20 5	20	11	9	—	6	5	—	3	5	2	3	—	2	—	11	2	2	—	—	—	7	26	2, 21	—
Drniš	758·8	24·4	27·6	21·6	24	6	9	—	3	5	2	1	4	3	1	3	—	1	—	1	—	—	—	—	8	22	29	—
Mokrine (Boka)	759·6	24·4	31·0	19·0	20	7	4	—	3	—	—	—	1	8	—	4	4	10	4	—	—	—	—	5	8	19	—	—
Nin	727·0	23·3	26·8	18	19	12	9	—	—	1	5	11	—	7	2	—	—	5	—	—	—	—	—	—	8	19	—	—
Obrovac																												
Podgora (Primorje)	779·5	25·1	30·7	21·7	9	22	5	—	4	5	—	—	10	3	—	6	—	6	1	4	—	—	—	—	8	19	22, 23, 28, 29	—
Trogir	803·3	25·9	33·5	20·0	14	17	9	—	—	1	1	1	—	1	—	—	1	—	26	3	—	—	—	—	5	19	19, 28, 31	64·9
Dubrovnik	785·7	25·3	31·0	19·0	17	14	2	—	—		2	—	—	8	—	—	—	4	17	1	—	—	—	2	6	23	19	34·7
Sale	835·58	26 95	30·0	23·0	17	14	6	—	3	1	2	4	13	—	—	—	1	10	—	1	2	—		—	11	20	19	—
Vrhgorac	777 3	25 0	31 6	19·1	13	18	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	—	—	1	7	19	25	73·2
Smokvica (Korčula)	797·3	25·7	29·3	13·3	21	10	4	—	5	1	—	14	—	14	—	—	1	1	—	1	—	—	—	4	8	30	23	15·1

U ZADRU 1885. BRZOTISKOM „NARODNOGA LISTA„

Godina IV. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 19.

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. edak. *Clichè* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Listopada 1885. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Listopada 1885.

Počmimo.

Počmimo umjetnim djubrom. Marve sve više nestaje, a poljska kultura sve više raste. Ono malo djubra, što se od našeg blaga dobiva, jedva da bi doteklo da se podjubri trećina zemalja, koje se obradjivaju.

I ono malo djubra što se ima, i ono kvasina. Sve izprano od kiše, sve izgoreno od sunca. Žeštine ni da ti nozdrve razdraži.

Što bilo dušičnih sastavina, to izhlapilo u zrak, a što se stvorilo rudnih soli, to izprala voda. Mi cienimo kad djubrimo, da pomažemo našoj njivi, a mi dovažamo tamo crnu smjesu koja ju još gore truje.

Nešto zemljanih sastojina i nešto neraztrošenih i neraztrošivih ustrojnih tvari, to je sve.

A još kako je to skupo! gotovo nevjerojatno!

Mi trošimo danas novac bez ikakove koristi.

I da je šteta jedino u potrošenu djubru, još kako tako, al zemlje ne rode! Mi dobivamo danas sa većine naših oranica i vinograda, tako slabe ljetine, da izračunali se svaka točno, mjesto koristi, mi imamo štete.

Proučiv točno svaku, i nakon opetovanih kušnjâ, mi smo se odlučili za umjetni djubar, jer iz kušnja izvedenih, sa oranica i vinograda umjetnim djubrom podjubrenih dobiva se dvaput obilnija ljetina, nego sa onih koji su bili najobilnije sa običnim djubrom podjubreni.

Obzirom na naše zemljište i na naše podnebje mi dajemo priredjivati u tvornici tri vrsti umjetnog djubra:

1. Djubar za vinograde;
2. Djubar za povrtline, kukuruz, krumpir, kupus, itd., eventualno za žitarice;
3. Djubar za krmno bilje (djeteline, ljekarice, livadne trave) i žitarice (pšenicu, raž, ječam, zob).

Prva vrst djubra t. j. djubar za vinograde (eventualno povrtline) sastoji iz:

a) Amoniakalnog dušika . . . . 1 %
b) hladetinskog „ . . . . . 2 „
c) dušika od papakâ i rogovâ . . 3 „
d) fosforne kiseline . . . . . 12 „
od koje 8% raztopljene i
e) pepelike . . . . 12 „

Kvintal ili 100 kilograma ovakova djubra stoji loco Šibenik forinta 14½.

Druga vrst umjetnog djubra t. j. djubar za povrtline, okopavine (eventualno žitarice) sastoji iz:

a) Amoniakalnog dušika . . . 3 %
b) hladetinskog „ . . . . . 2 „
c) fosforne kiseline . . . . . 18 „
od koje 12% raztopljene i
d) pepelike . . . . 4 „

Kvintal ili 100 kilograma ovog djubra stoji loco Šibenik forinta 14.

Treća vrst umjetnog djubra t. j. djubar za krmno bilje i žitarice stoji iz amoniakalnog dušika, fosforne kiseline i pepelike.

Topi se i raztvara u zemlji posve polako.

Kvintal ili 100 kilograma ovakova djubra stoji loco Šibenik forinta 10 i novčića 20.

Djelovanje umjetnog djubra je od dvi, tri do pet godina; napram tomu, ako je slabo srednje ili jako djubreno.

Za hektar zemljišta, t. j. za površinu od 10 hiljada četvornih metarâ, računa se:

1. kad se slabo djubri, kilograma 300;
2. kad se srednje djubri, kilograma 400;
3. kad se obilno djubri, kilograma 500.

Za svaku lozu računa se 150 do 300 grama umjetnog djubra.

Naručbe primaju se samo: od 1 kolovoza do konca veljače.

Ako se uz naručbe nedostavi novac ili neovlasti, da se dostavi poduzećem, nešalje se djubar, i naručba je kao neprimljena.

U budućem broju raztumačit ćemo kako se djubri umjetnim djubrom. Uprava.

Da se mladi vinogradi (novi nasadi) oproste poreza (zèmljarine).

Gospodarska i vinarska družtva, i gospodarske zadruge iz Optuja, Celja, Lipnice, Ormuža, Ludbriega, Radgone, Maribora, Slovenske Bistrice, itd., upravit će molbu na carevinsko Vieće, da se novi nasadi t. j. mladi vinogradi od 1 do 7 godine t. j. za prvih šest godina, kad se može reći ne davaju nikakovog prihoda, dočim se na njih neprestano troši, oproste od zemljarine.

Pošto je kod nas najjača kultivirana loza, i pošto se u novije doba osobito puno toga iz nova krči i nasadjiva, mi cienimo, da bi i po naše gospodare od takova zakona ne mala korist potekla.

S toga, evo primjera molbenice koju bi se imalo sastaviti i supodpisati od svih posjednika vinogradâ iz svakog sela, varoši i grada.

Ovu molbu može se poslati, ravno zastupniku dotičnog izbornog sreza, da ju predade na Carevinsko Vieće, ili ju poslati Upravi "G. Poučnika" u Šibenik, koja će se pobrinuti, da ju jedan od gospode zastupnika redovito predade.

Glavno je u stvari, da molba od što više vlastnikâ vinograda bude podpisena.

Evo molbe:

Visoko Carevinsko Vieće
u Beču.

Smjerno podpisani vinogradari mole To Visoko Carevinsko Vieće, da blagoizvoli glaso-

PODLISTAK.

GOJENJE KRUMPIRA

(Piše za „G. P.“ **Sv. Lj. Gavrilović).**

(Nastavak vidi broj 18).

Još docnije rasprostranio se je krumpir u Njemačkoj, ma da su u botaničkim baštama zasijavali ga jošt 1588 god. U mnogim predjelima odpočeše da ga siju u gladnim godinama poslje tridesetogodišnjeg rata, i u početku XVIII stoljeća upotrebljavaše jih za jelo, praviše od krtola pudre (prašak za kosu) i šturak. Kad god bi žetve strmnih žita omanule, zasijavalo bi sve više i više krumpira. (Čudi).

Godine 1743 ili 1744 vladala je u Pruskoj glad i kralj Fridrik veliki, razašiljao je u kolima krumpir po raznim varošima. Tamo je lupao doboš (bubanj) sazivao ljude kod sudnica, da vide bogati poklon, što im ga je njin kralj podario. Naravno da je svaki iz ljubopitstva pohitio da vidi što je to i kako je.

Pokazaše im krumpir, koga dotle niko ni vidio nije. Pročitaše sakupljenome svietu široko uputstvo kako se krumpir sije i goji, kako se kuva i gotovi — no ni deseti nije ni polovinu zapamtijo. Uzeo je svaki po nekoliko komada, zagledao jih, mirisao, lizuckao. Neki po tako nepovoljnoj probi baciše jih psima, koji jih samo onjušiše i ostaviše jih potom na sokaku. — Sad su već seljani bili gotovi sa svojim mnienjem o krumpiru: „te stvari niti mirišu niti imaju ukusa, a ni psi neće da ih vide.“ Našto će nam onda, i šta će nam pomoći!!? Mislili su da krumpiri rastu kao visoka drva pa da jim je to plod.

Naravno da ni jedan nije htio usrdno da se za „novačenje“ poduhvati. Jedni su bacili sav krumpir onako na gomilu i samo ga pretrpali zemljom — izrasla je čitava česta: drugi ako ga nisu bacili na djubre a oni su ga što izopačenije posijali itd. Druge godine vlada je pored krumpira razaslala i pismena uputstva po narodu — i to je već bolje pomoglo.

Šta više na nekim opet miestima, morala je vlast upotrebiti najstrožije mjere — namoravanje — te da krumpir goje, i konjanici su vršili nadzor, dali seljaci zasijavanju krumpir; na drugim mjestima sveštenici u svojim predikama poučavali su ljude i podstrekavali jih na gojenje krumpira; svuda u obšte išlo je vrlo teško sa rasprostiranjem i uvadjanjem krumpira.

Kako je kod nas išlo sa uvadjanjem krumpira, u kojoj su ga godini odpočeli gojiti itd., teško da će nam tko god umjeti da kaže. No sudeći po nazivu krumpir od njemački „Grundbirne“ mi smo dobili krumpir od njemaca, pa smo samo iskrenuli njemačku rieč kao što su i oni uradili sa rečju „Kartoffel“ a crnogorci „krtulja“ od italijanske rieči „tartufi“ ili taratufoli“ kako su italiani nazvali krumpir zbog sličnosti njegove sa jednom jestivnom pečurkom, koja kod njih raste.

vati zakon, kojim se, novi nasadi vinograda, opraštaju od poreza za prvih šest godina.

Nasadjivati vinograd, to jedna od najskupljih gospodarskih radnja. Uz trošak za krčenje, ima trošak za lomljenje i odstranjivanje kamenja, kopanje i prekopavanje; nabavu djubra i djubrenje, nabavu ključeca ili korenjaka i zasadjivanje.

Prvih pet godina, premda od vinograda niti novčića koristi, mora gospodar i kopati ga, i rezati ga i inače njegovati ga.

Šeste godine, istina bog nešto rodi, al taj plod je jedva vriedan, da odšteti potrošak učinjen za njegovanje nasada.

Mi plaćamo danas porez za zemlju, koja nam ne daje nikakove koristi, dapače na koju mora da trošimo.

Mi se trošimo uvjek sve više, a ne možemo da preduzmemo nijednu vinogradarsku melioraciju, koje melioracije bilo bi neobhodno potrebito, ako ćemo da se održimo suproć inozemnoj konkurenciji, koja nas sve više duši.

Uz skupoću radničke radje, djubra itd. nasad vinograda stoji oko iz glave. Naše vino, jer prostije vrsti, moramo prodavati daleko jeftinije, no što ga drugi prodavaju, pa uz slabe godine, često više štete nego koristi.

Kad bi se novi nasadi, za prvih šest godina, oslobodili poreza, mogli bi prištedjenu svotu uložiti u vinogradarske melioracije, ili tim, da bi nabavljali i nasadjivali finije vrsti loza, ili tim da bi se pobrinuli za nabavu boljeg orudja i posudja, za neobhodno nuždnu manipulaciju vina.

Tim načinom mogli bi malo po malo postati dionicim vinogradarskog i vinarskog napredka, jer uz postojeće okolnosti, koliko nam to strukovne tumačile, i sinovi kad se povrate sa školâ pripovjedali, neda se ništa oživotvoriti u praksi.

Mjesto X. dne .. listopada 1885.

Podpisi:

KOZE I ŠUMA.

(Nastavak i svrha vidi broj 18).

Koze, koje se pasu na paši, daju bolje ili gore, i više ili manje mlieka napram udaljenosti i pičnosti pašnjaka.

Za popašom uvede se stajsko hranjenje, pa se prihod od mlieka svede odmah na mjeru koju smo naveli Za Jurjev dan t. j. oko 24 travnja počima šumska paša. U ovo doba je dojnost slaba, no, raste danomice sve više, i poraste do $1^1/_3$ litre, pa padne do polovice rujna na $^2/_3$ litre, da do konca studenoga posvema presuši.

Što je dojnost, kad započme paša slaba, uzrok je tome slaba paša, pošto u ono doba u šumi su stoprom počeli kolati sokovi. Koze mora da se hrane pupovim i korom, pa u ovo doba baš nanašaju najviše štete. I promjena načina življenja, naime prelaz iz staje na pašnjak upliva na dojnost.

Snadje li koze na paši vlažno i studeno vrieme, to će se tog dana manje izmusti. Kad dozriju borovice, koze jih lakomo jedu, a nuzto doje manje; mnogi prepisuju to borovicam, no u tom zemanu baš sve je lošija paša, pa bi i to mogo biti uzrok lošije dojnosti.

Navedeni brojevi vriede za koze, koje su u podpunoj snazi, naime izmedju 3 i 7 godine. Popriečno može se računati, da koze pri stajskom hranjenju daje 300 litara mlieka na godinu, a pri šumskom 190 litara. Kod lošijih pasmina dojnost je još manja.

Za kozu, koja se goji u staji dotiće na mjesec 50 kg. siena i 10 do 12 kg. plievi ili mekinja. Obično primješava se sienu lišće i kiće.

Najbolju hranu, bolju od siena, daje prosti jasen i briest, toli zelen, koli suh, pa onda javor, jasen cvjetni, hrast, lipa, sve bukve, breza, madjal, iva itd. Od četinjača najvoli granje od jele i to radje starije no mladje, ipak najvoli granje od tise, manje joj se mili bor, a nevoli omorikovo granje. U mnogim mjestim pri stajskoj hranitbi, daje se kozam i preko ljeta suha krma, a to jedino, s toga, jer ne imadu razpoložive zelene krme. Jalovice ne dobivaju preko zime suhe hrane, već kubune sa granjem četinjača.

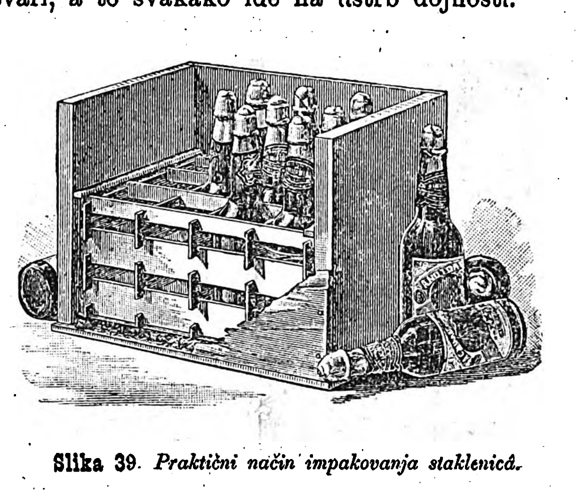
Njegova je paša u rujnu i listopadu, ne pomogne li se u to doba kod kuće sa nešto suhe krme malaksa dojnost.

Obično plaća se kozje mlieko, kao i kravje; mnogi ga vole od kravjeg, neki drugi ga hude, te ga nebi ni okusili, izim kao liek. Zanimivo je pitanje, ako je kozje mlieko hranivije od kravjeg? Prispodabljajuć razne vrsti mlieka, opažava se samo neznatna razlika. Kod istovrstnih životinja, daju one više i boljeg mlieka, kod kojih je mliečni ustroj bolje i savršenije razvit. Pošto su ova svojstva posvema osobna, marvogojce, mora da nastoji što više pomnožiti jih u potomstvu.

Sljedeća skrižaljka, iz Muspratove lučbe uzeta, dokazat će nam najjasnije, koliko osobnost upliva na dobrotu i vrst mlieka:

Vrst životinja	Tusta	Bjelančevina	Mliečn. sladora	Soli	Vode	Analitičar
Konj . .	0·65	1·69	4·72	0·29	92·49	Moser
Svinja . .	1·03	7·36	2·26	1·18	88·17	Scheven
Krava . .	2·17	2·68	4·30	0·83	89·97	Struckmann
Koza . .	2·29	4·46	5·09	0·96	87·20	Strohmann
Ovca . .	2·36	4·83	5·41	0·89	87·02	Grouven
Krava . .	2·42	2·67	4·51	—	88·66	G. Kühn
Svinja . .	2·82	5·68	1·59	0·87	89·26	v. Gohren
Koza . .	3·11	3·63	4·65	0·83	87·79	Strohmann
Krava . .	3·86	3·28	4·89	0·77	87·20	Völcker
Krava . .	4·07	3·55	4·65	0·79	86·94	Lehmann
Koza . .	4·11	3·44	4·84	0·86	86·75	Strohmann
Ovca . .	4·45	5·76	5·73	0·96	83·10	Völcker
Svinja . .	6·88	6·89	2·01	1·29	82·93	Lintner
Krava . .	7·09	2·59	4·59	0·56	85·29	Vernois i Bequerel
Koza . .	7·14	3·91	4·81	0·94	83·20	Strohmann
Ovca . .	7·50	5·71	4·30	0·90	81·60	Doyére.

Svakim kretanjem tiela, troši se hranivih tvari, a to svakako ide na uštrb dojnosti.



Slika 39. *Praktični način impakovanja staklenicâ.*

Tvrdnja, da se pri stajskoj hranitbi hoće puno više hrane, nije temeljita, kao što nije temeljito da se nebi mogla lahko priškrbiti suha hrana potrebita za stajsku hranitbu. (*Sliedi*).

Koliko da vrije mast za crno vino.

Često nas navaljivaju pitanjim: „Koliko vremena je najbolje da vrije mast za crno vino.“ To zavisi od raznih okolnosti na koje ćemo mi natucnuti.

Trajnost vrienja zavisi ponajviše o načinu i vrsti vrienja, pa o vrsti masta, odnosno grožđja iz kojeg je mast izmašćen.

Kao glavno pravilo služi:

Da se nesmje mlado vino otakati sa dropa, dok nije svršilo naglo vrienje t. j. dok se nije dobar dio sladora raztvorio. A otakanje u ovo doba, t. j. poslje naglog vrienja, može se samo onda preduzeti, kad se je posve uvjereno, da je konoba dosta topla, te da će tiho vrienje sliediti odmah za naglim i podpuno, t. j. da će se vas šećer raztvoriti.

Uz posve povoljne okolnosti traje vrienje samo 5 dana, a obično ide rastuć do 10 dana. Te se obično računa da mast prevrije u 10 dana, a uz posve nepovoljne okolnosti u 14 dana.

Vino, koje podpunome prevrije na dropu, najprije se izbistri; ono je takodjer najpre dozrelo za piće.

Ima jih, koji ostavljaju prevrilo mlado vino na dropu za 16 do 20 i više dana, a ima nekih čak mjesec i dva mjeseca dana. To čine jedni s nemarnosti, s ljenosti, s nereda, ili jer su prenaprćeni poslom, a drugi da jim vino bude crnije.

U prvom slučaju je svakako šteta, osobito ako je vrienje otvoreno, jer se klobuk uzkvasi, a i ako se sve mlado vino odmah ne uzkvasi, stvori se u njemu za rana toliko kvasinova trusja, koje ga kasnije i uz najpomnjivi je njegovanje povrne.

Ako je pak vrenje zatvoreno, onda se iz kostulja (ozubina) i pečka (koštica) raztopi puno treslene kiseline, pa vino bude pretrpko. A i dugim ležanjem na same kožice, i ako vino postane nešto crnije to je samo prividno, jer se maceracijom raztopi i drugih tvarih koje se kasnije taloze, te priteżu sobom i bojadisajuće sastavine vina, pa se vino dekolorira. Nego dugim ležanjem na dropu, može vino da dobije tek po gnjiloći, a često i neugodan miris; a kako je onda odurno takovo vino, to znade svaki oni, koji je imao prilike, da ga okusi.

Ima nekih vrsti grožđja, koje davaju vino jako crno, al i jako trpko, pa su za piće neprikladna. Takovim mastom valja biti posve obzirni, pa često otočiti mlado vino, još prije neg je prestalo naglo vrienje. Opetujemo, ovo se radi samo za neke vrsti, i to samo u onom slučaju, kad je vino odredjeno za piće. Ako je vino odredjeno za križanje onda se svakako priček a da prevali naglo vrienje.

Vino, koje će se na brzo popiti ne treba da leži dugo na dropu, dočim za vino koje će stajati, bolje je da je duže u doticaj sa dropom; pa i ako poprimi nešto suviše tanina (treslovine) taj će se izčistiti pretakanjem i drugim baratanjem vina.

U obće rečeno vina, koja želimo imati ljubka i pitka otakati je odmah nakon naglog vrienja t. j. nakon 6 ili 8 dana; vina odredjena za trgovinu, osobito za križanje bolje je da postoje nešto više na dropu n. p. 10 do 12 do 14 dana. Preko 14 dana ne može se nikomu preporučiti.

Nešto o hranjenju odojčadi.

Svakomu je poznato da je odojčad prama zimi osjetljiva, stoga ju moramo čuvati i osobito paziti. Svinjsko mlieko sadržaje 1·03—1·93 po sto tuka, stoga se preporuča osobito zimi odojčad čuvati i u toplih prostorijah držati, tim više što se odojčad porazmjerno najbrže razvije. Zimska odojčad se preporuča za klanje, a nipošto za odhranjivanje.

Budući da svinjsko mlieko posjeduje malenu množinu tuka, s toga je ono slabo, te naskoro neće doticati za uzdržavanje mladih. — Nekoji gospodari običavaju već u trećem ili četvrtom tjednu davati odojčadi uz sisanje još i kravlje mlieko. Al se to ne može podništo preporučiti, budući da kravlje mlieko, pa da je i razvodjeno, uz svinjsko mlieko djeluje ubitačno na svinjski organizam. Mnoga odojčad dobije lijavicu, pače i grižu, te može lahko poginuti.

U koliko je kravlje mlieko od velike koristi kod jur odbitih komada, u toliko pače i više je štetno kod još neodbite odojčadi.

Odojčad je osjetljiva prama svakoj kiselini, stoga joj ne valja u ovo doba podavati kiselaste hrane; dapače ni krmača nesmje se kraniti kiselastom hranom jer ova djeluje na njezino mlieko.

Kod prelaza na drugu hranu (tečajem odbijanja), dobro je podavati odojčadi krupice od zobi ili ječma. Ječam je bolje podavati starijoj krmadi. U to doba dobro je podavati odojčadi nešto ječma u zrnu, jer ne samo da ga od naravi rado jedu, ali on pospješuje probijanje zubi.

U slučaju da bi gospodar u kašnijoj dobi kanio hraniti sa korunom, on mora u ovoj dobi već malo priučavati jih na tu hranu.

Odojci za odhranjivanje opredieljeni obično sisaju 6—8 tjedana, dočim oni za klanje samo 3—4 tjedna. L. P.

O razvijanju vunjadi.

U briegovitim predjelim, gdje nema livada, gdje i paše nisu najobilnije sbog suša, koje tamo vladaju, jedino blago, koje gospodar može uspješno i sa koristi gojiti jeste vunjad.

Da je jednoć kod nas ovčarstvo bilo puno razvijenije no danas, nema više sumnje; o tom su nam najbolji dokaz ostanci raznovrstnih pasmina, i svi raznovrstni nazivi, za razliku spola i dobe, kao ovca, ovan, janje, škopac, dvizac, trećak, petak, šestak itd.

Vunjad se posve brzo razvija. Koliko je godina jednoj glavi, dade se točno opredieliti po zubim, koji sustavno rastu, i koji se sustavno taru, kao kod goveda. U $4^1/_4$ godini izrastu vunjadi svi stalni zubi, kojih ima svega na broju 32.

Kako smo već rekli, vunjad se razvija posve brzo, tako da neke rane pasmine dorastu

za razplod već u prvoj godini svojeg života, nu ipak nesmjedu se podništo prepuštati prije $1\frac{1}{2}$ godine, ili još bolje, dok ne navrše 2 god.

Ovca tjera se obično u jesen, no tim nije rečeno da se ne može tjerati u svako doba godine.

Tjera se obično za 24 do 36 satih; ne oplodili se kroz to vrieme, onda se prestane tjerati, pa se spolni nagon (tjeranje) pojavi opet nakon 2 ili 3 nedjelje dana. Riedko je da ovca ne plodi. Sjajna je obično 21 nedjelju ili nakon 147 dana. Nu često put ojanji se nakon 145 dana, a kadkad potraje se sjajnost na 158 dana.

Ojanji li se ovca pred 130 danom sjajnosti, onda je janje mrtvo.

Ovca, kao i svi preživaoci, ojanje samo jedno. Imade ali pasmina, koje sustavno janje dvojke, kao n. p. Bergamaska pasmina, a imade pasmina, kao n. p. Ongti, koja janje troje, četvero i čak sestero s puta. Naravski je, da gdje se ojanji više od jednog s puta, da je janje slabo.

Odmah za janjenja teži janje $^1/_{10}$ do $^1/_{20}$ životne težine ovce, ili da se u brojevim izrazi 2 do 4 kilograma. Dobar uspjeh za razploda, koli zavisi od ovce, toli opet od ovna, koji mora da je zdrav i snažan. Dobar ovan može da oplodi u 6 ili 8 nedjelja 50 do 80 ovacâ, samo ako je parenje sustavno rukovodjeno. Podpuno dorasla (razvijena) je vunjad stopro u 4 godini, a živè 12 do 15 godina. Za razplod sposobne su ovce do 8 godine, a ovnovi do 5 ili 6 god.

Za prvu pol godine razvije se janjad jako brzo, tako da prirašćuje svaki dan za $^1/_{10}$ do $^2/_{10}$ kilograma.

Ovaj prirast je veći ili manji napram pasmini i hrani, koju prima. Manje pasmine razvijaju se sporije od većih, ovce sporije od ovnova.

Ovce ostaju uvjek slabije od ovnova. — Može se slobodno računati, da je kod svih pasmina bez razlike ovan za $^1/_3$ teži od ovce, a imade pasmina gdje je ovan $^1/_2$ teži od ovce.

Kod najslabijih pasmina teži ovca 12 do do 25 kilograma, kod srednjih pasmina 30 do 50 kilograma, a kod velikih pasmina 60 do 80 kilograma.

Stajska hranitba.

Kad se blago drži i hrani u staji, skorom kroz svu godinu, pa preko dana pušta na dvorište ili obližnje trkalište da se čista zraka nadiše, i da se kreće, ili se možda samo u jesen tjera na pašu, onda takav način uzgajanja zovemo stajskom hranitbom. Stajska hranitba imade svojih protivnika i svojih zagovaratelja, nu mora se priznati, da se u zadnje vrieme, odkad se usljed racionalnih mienbenih osnova na oranicâ goje sve više i više krmne biline, da se stajska hranitba sve više uvadja.

Da vidimo šta ima dobra, a šta ima zla na stvari.

Prednosti stajske hranitbe sastoji ponajviše u tom, što za stajsku hranitbu treba za proizvadjanje krme u obće puno manje prostora, nego kad se blago hrani na paši. Iz obradjena zemljišta dobije se više krme, nego sa neobradjenog, i krma je onakova, kakovu ju mi želimo imati, i koja naravi blaga, kojeg uzgajamo najbolje prija. A to je sasvim naravski, pošto ne obradjenom zemljištu raste trava, koja hoće i kako hoće, dočim na obradjenom samo ona, koju mi zasijemo.

Na pašnjacim raste trava kako hoće, popaseli ju blago, kad je podpuno razvita, t. j. kad je ocvala, mi smo dobili najviši prihod, popaseli ju blago prije, onda smo izgubili, a isto tako izgubimo, ako je trava ocvala, pa zdrije u sjeme. Na polju takova se šta ne sgadja lahko. Čim je trava dostigla vrhunac svojeg razvitka, mi ju pokosimo.

Na pašnjacim izgazi blago toga puno, a puno zarasline pregnjije pod balegom; toga svega se na polju ne dogadja. Iskušalo se je, da pri gojitbi krmnog bilja za stajsku hranitbu, dotiče polovica površine zemljišta, no što je potrebito, kad se goji blago na paši. Ona druga polovica zemljišta, može se upotrebiti u druge koristonosne svrhe.

Na gospodarstvu drži se blago ponajviše radi djubra. Kad se blago goji u staji, onda vas djubar ostaje na kupu, dočim na pašnjacim ide vas djubar izgubljen; i ide izgubljen najbolji djubar, naime ljetni djubar, jer se ljeti hrani blago najsočnijom hranom.

Niti ne obstoji tvrdnja, da se djubrom livada ili pašnjak poboljšava. Voda sve to izpere i odnese, ako prije na zraku i suncu ne izvjetri i ne izgori, a ona mjesta gdje je balega ležala, ostanu blagu za više godina odurna.

Jedino, ako se blago paše na strništu ne ide djubar sasvim izgubljen. Nu, i tu, tim je manje vriednosti, čim duže leži strnište neizorano, jer kako smo rekli svi plinoviti djelovi djubra izhlape, a voda i zareznici raznesu takodjer mnogo toga.

Ovdje nam je mimogred napomenuti, da je djubar samo onda dobar, i da dobro djeluje u zemlji, ako se je dobro raztvorio, i ako su sve njegove sastavine pomoću stelje u njemu pridržane bile, i ako je u pravo vrieme zakopan u zemlju.

U miembenoj osnovi krmne biline dolaze, kao priprava za trgovačke biline, ma koje vrsti one bile. Krmne biline ne samo što čiste zemljište od korovlja, al ga i djubre, a tim osiguravaju bolje prihod trgovačkog bilja, koje se na istoj zemlji goji.

Pri stajskoj hranitbi može se blago hraniti skoro uvjek jednako sočnom i tečnom hranom, samo ako je izmjena, odnosno gojitba krmnih bilina pametno uredjena. Dapače u godinam kad ima obilno krme, može se nešto pohraniti za one godine kad krme fali; a blago takovu hranu vrlo rado jede ljeti u primjesi sa zelenom krmom. Na ovaj način vodjena hranitba, po gospodara je vrlo koristna, jer se uzdrži blago vavjek u jednakoj snazi ne samo, al je usljed toga i uhar iz marvogojstva veći.

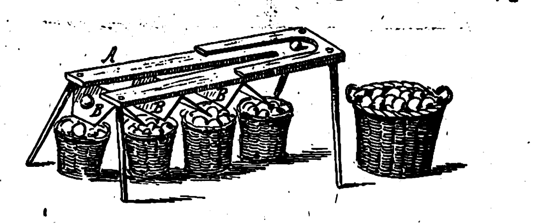
Blago njegovano u staji manje je izloženo bolestim, osobito ako je predvidjeno za prostrano trkalište kraj staje, gdje se blago danomice pušta, i ako blago uz dobru hranu, kako smo već rekli može još da dobija i zdrave vode.

U staji njegovano blago manje je izloženo kužnim bolestim, koje se osobito rado šire medj blagom po pašnjacim gojeno.

Naravski, pri stajskoj hranitbi, najgore je doba prelaza iz jedne hrane na drugu, jer si tim može da pokvari želudac, pa se prihod (n. p. na mlieku) može za neko doba da umanji. Nu, ako je gospodar obziran i vješt stvari, prelaz s jedne krme na drugu može da bude blagu neosjetljiv. *(Sliedi).*

SVAŠTICE.

Biscuit à la Richélieu. Ovo je jedan od najfinijih *biscuit.* Pravi se iz 500 grama šećera, pô



Slika 40. *Stolica za probiranje voća.*

kg. bajama, 195 grama maslaca, 175 grama brašna, 16 žutanca od jaja, 8 bjelanca od jaja ubivenih u pjenu, pa nešto soli i vanilje. Sol i vanilja pridodavaju se na tek. Bajame umjese se sa žutancu i šećerom, pa onda se postepeno primješavaju i miese druge sastojine.

Lionske kobasice su na glasu radi svoje točnosti. One se prave iz friškog svinjskog mesa, i nekoliko drugih primjesa. — Za najfinije lionske kobasice uzimlje se 800 grama blebna mesa i 200 grama tusta mesa. Sve izsiečka na sitno i odstrani svaka i najmanja kožica ili tetivo. Na svaki kilogram priredjena mesa primješa se 5 grama sameljena papra, i jedan gram papra u zrnju; pa 1 gram salitrovine (salpetra), 25 grama biele soli i 2 grama pimenta. Sve se dobro izmješa, pa natrpa u crieva. Ovako priredjene kobasice spreme se u suhoj, hladnoj sobi da u šest nedjelja dobro uzdriju. Prije šest nedjelja, nisu za jelo.

Sirišće za švajcarski sir. Uzme se jedan lojnjak, izsiečka se na komade, pa polije sa 1 litrom tople vode. K ovome pridoda se šaku jednu što soli, što mirisavog povrća, što gvozdike i slatke korice i jedan limun izsječkan na komade. Nakon 24 sata prociedi se, pa se ovoj prociedini pridoda opet jedan izsječkani lojnjak. Nakon druga 24 sata procjedi se na novo, i lije u staklenice, koje valja dobro začepiti. Ovakovo sirišće uzdrži se zdravo i ostaje djelatno punih šest mjesecih. Da se usiri podpunoma 100 litara mlieka, dosta je 100 do 120 kubičnih centimetara sirišća.

Izvrstan izvadak od mesa. Izvadak od mesa, to je jedna od najokrjepljujućih hranâ, osobito za bolestnike. Izvrstan takav izvadak pravi se iz sljedećih tvarih: Teletine 1 kg, govedine blebne 1 kg., butine (šunke) sirove, bez tusta 1 kg., izsječkane slanine $^1/_2$ kg., četiri izsječkane mrkve, 4 kapulice, 4 ljutike, 1 kiticu dušice (thymian). Svemu ovome pridoda se 200 grama masla, pa se onda sve skupa propeče u loncu ili na tavi dok meso posuri. Kad je meso posurilo pridoda se 2 staklenice maderskog vina, (ili 2 staklenice dobre maraškine, vugave ili grka) 5 litara čorbe i 10 grama papra. Svu ovu smjesu uz neprestano mjesanje ostavi se da kuha iz tiha 3 ure vremena, pa se onda prociedi i posao gotov.

Nož za staklo. Toliko ti je put potreba odsjeć staklo, a nemaš alemkamema. Ipak svak može staklo odsjeći po volji sa koncem i terpentinskim uljem. Recimo da hoćeš odsjeći vrat jednoj staklenici. Umočiš konac u terpentinsko ulje, al samo toliko, da se ne ciedi, pa ga obviješ oko grla, al uprav ondje, gdje hoćeš da odsječeš staklo. Zapališ odmah konce, pa dok izgoriš uroniš staklenicu u studenu vodu. Naglom promjenom topline pukne staklo uprav ondje gdje si bio konac obvio, a na način, kao da si ga nožem odsjeko.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Praktično pakovanje staklenica slika 39, str. 74. Zanovetno je impakovati staklenice. I uz najveću pomnju pri impakovanju, uvjek jih se nekoliko polupa, a nuzto za ovit jih i ustavit potroši se sila gradiva. Usljed toga postane ómotaj i preskup i pretežak. Mjesto svega toga napravi se kostur od daščica na način, da jedna staklenica može stajati točno u jednu prazninu, a kako to naša slika točno i jasno kaže. Ovaj kostur od daščica ne položi se ravno na dno skrinje za impakovanje, već se po dno metne malo siena, slame ili hartije. I odozgor pri neg se pričavla pokrov metne se malo hartije ili slame. Kostur može imati dva ili tri reda, al obično dva reda dotiču. Na ovaj način ostane svaka staklenica osebice, a nijedna se ne oslanja o stiene sanduka, te nema prilike da će se razbiti. Skrinja mora da je visoka uprav koliko i staklenice, ili još nešto malo više za prostor što će slama ili hartije na dno i do pokrova zauzeti. Izumitelj ovog načina impakovanja je gosp. I. C. Schenthaler iz S. Louisa N. Amerika.

Stolica za probiranje voća. Slika 40 strana 65. Sa jednog stabla nije svaki plod jednak. A trgovina voli, kad je voće odieljeno po veličini, pa to je i koristnije po onog, koji ga prodaje. Zanovetno je prebirati komad po komad, a na oko se čovjek lako prevari. Stolica kakovu naša slika 40 predočuje, duga je 1 metar i 30 cm., e široka 30 cm. U sriedini je izpilana kutasto. Izpod prebijene daščice B, B, B, koje vode voće u predstavljene košarice. Stražnje noge, gdje je žljeb uži, nešto su više od prednjih, gdje je žljeb širji. Voće se baca komad po komad na gornjoj strani u onoj praznini poput podkove, pa se ono valja po žljebu dok propadne. Sitnije voće propada prije t. j. gori gdje je žljeb uži, krupnije kašnje, t. j. po dno. Gdje je žljeb širi. Na ovaj način uz nikakav trud odieli se voće u četiri vrsti po veličini. A ovakav stolac za probiranje voća može si svatko kod kuće napraviti.

Što ćemo ovoga mjeseca?

U vinogradu još se nastavlja trganje grožđja. Za trganja dieli po vrsti, i čisti nagnjilo i ne čisto. Sakupljaj odmah taklje i kolce, i naslaži jih na stog, jer ostanu li rastrkani po vinogradu, onda su gotovo izgubljeni. Sad zabilježi, gdje je propala koja loza, da budeš mogo nešto kašnje nadomjestiti sa korenjakom jednim.

U podrumu. Nastoj da ti vrienje teče redovito. I u badnje na dvostruko dno za crna vina valja mast svakog dana prebacivati, inače ostane u badnju puno uglične kiseline na okup, pa ona na tom mjestu prieči vrienje. U obično badnje nedaj da se pravi vrh (klobuk od dropa), ni da ostaje puno izložen zraku, jer će se uzljutiti (uzkvasiti), a od njega uzkvasi se i vino, koje je izpod. Da se ne uzkvasi valja ga svakog dana jedan ili dvaput pritiskati, ili je još bolje otočiti iz badnja 1 do 2 hektolitra šire, pa ju donaliti ozgor. Valja konobu češće prozračivati, da se nesakuplja u njoj puno uglične kiseline. Kome je mast prevrio, taj je zabavljen tiskanjem. Ako imaš dosta posudja ne mješaj nigda otok sa oturnanim vinom, otok je uvjek nešto ljubkiji, a i sa malo oturnanog vina, koje je obično trpko, možeš da ga alteriraš. Ima jih, koji vole peći rakiju iz dropa, nego tiskati ga. Uz postojeći carinarski zakon, bolje je tiskati drop, nego peći iz njega rakiju; nije

pak podništno koristno dapače je štetno peći rakiju na naše stare kotlove; uz skupoću goriva, jedva jedvice bi se izplaćalo peći na kotlove najnovijeg sustava.

U polju. Najprije je požeti kasnije plodine, krumpir, repu itd. I krumpir i repu prije neg se spremi valja nešto prosušiti, jer inače gnjiju posve lahko. Posušeno spremiti je u suh, a niti prehladan, niti topao podrum. Sad je žetva duhana na kraj. Pazi pri spremanju, da odabereš po vrstih. Mješati bolje i gore skupa ne vriedi ništa, jer se zlim i dobro kvari. Kad prešnije radnje opremiš lati se oranja, pa onda sijanja ozima. Svaku njivu izori i preori, znanost sva sastoji u premetanju zemlje. Čim budeš zemlju više premetao, tim će ona više radjati.

U povrtnjaku. Sadi s reda sve ozimo povrće, kao zimski i morski kupus, cvjetaču, salatu i štrbku ozimu itd. Privežuj doraslu strbu ili ju pokrivaj da pobieli. Sadi kapulu, ljutiku, češnjak. Zagrni petrusimul i kardunu, pobiraj sjemenje od cvieća. Sabiraj dozrielo sjeme.

U cvietnjaku. Sabiraj sjemenje, reži šibe za razplod, pripravljaj se za zimu. Šibe od raznog uresnog grmlja, koje kaniš razprodati sadi u lonce ili sve skup u zemlju. Sadi mladice od klinčića, a ako imaš ukorienjenih presadjivaj.

U šumi. Priredjuj za sjetvu i za nasade. Kupi opalo lišće. Tjeraj svinje u šumu.

U staji. Iz zelene na suhu krmu prodji postepeno. Blago je sada u najvećem naporu, neka mu neuzfali pitne hrane. Potno, vruće i umorno ne puštaj da stoji gdje je promahe, da se ne prehladi ili ne dobije upalu. Konje je za sve eventualnosti providiti gunjcem.

Gospodarske Viesti.

Pošto trgovci nisu htjeli podništo pristati na ciene od 14 do 15 i 16 forinta za hektolitar vina, koje su tražili vinogradari u raznim mjestim, jer previsoke, nije se u zadnje vrieme pazarilo vinom, kako je to bivalo prošastih godina. Rećbi, da su vinogradari napokon postali uvidjeniji, pa su počeli na cieni popuštati. I hoće se da popušte, inače sudeć po ljetini u drugim zemljam, i po cienam na glavnim trgovištim, moglo bi se lahko dogoditi s našim vinom, kako se je dogodilo godine 1881. Nisu ga jeseni htjeli davati po 12 i 13 for. hektolitar, pa su ga u siečnju nudjali po 10 i cienije.

* * *

U Francuskoj filoksera se širi sve više. Odkrivena je filoksera u *Cher* u kotaru *Sancerre* i u *Doubs* u kotaru *Besançon*. U Algeriji pretraživaju se vinogradi s reda, te je odkrivena filoksera i u *Bel-Abbès*.

* * *

Za sve jamatve vladalo je vedro, tiho i toplo vrieme, da nisi mogo zaželiti bolje. Kamo sreće, da se je trganjem jedno dobrih desetak dana zakasnilo, bila bi vina dvaput bolja no što jesu.

* * *

Dne 14 rujna, kad se je počelo u Šibeniku trgati, imao je mast jedva 18 po sto šećera su 10 po hiljadi kiselinâ. Nu, danomice je postotak šećera raso. Dne 27 potrgano je masta su $26^1/_2$ po sto šećera uz $7^1/_4$ po hiljadi kiseline.

* * *

Iza zadnjih kiša u kolovozu pojavilo se je na maslinam puno ušíh. Usljed toga odpada puno maslina. Grehota; jer se je rod prikazivao obilan.

* * *

Biela sjemena za fina vina ljetos su izdala. Protrpila su puno s nedaće (medlika, luga, oidium) unatoč obilnom sumporenju, a ono što je bilo ždrava usljed kolovoznih kiša što izpucalo, što izpile pčele i ose. I maraškine i vugave itd. itd. bit će ljetos malo.

* * *

Na 16 prošastog rujna započela su predavanja na Ratarskim tečajim u Šibeniku i Trogiru; a danas (1 listopada) počima upisivanje tij na višem odielu, koli na Ratarnici kr. gospodarsko-šumarskog učilišta u Križevcih.

* * *

Trsna uš (*phylloxera vastatrix*) pojavila se je u vinogradih občine Klanjačke u Zagorju u Hrvatskoj. Sad je posve okužen čitav predjel od Ludača do Klanjca.

* * *

Primili smo zahvalnošću prvi program c. k. ženskog učiteljišta u Dubrovniku za uč. god. 1884-85. U istom programu uz školske viesti ima liepa razpravica: o zornoj obuci u I. školskoj godini jednorazredne pučke učione, od g. G. Devića. Čitajuć naučevnu osnovu za to žensko učiteljište začudilo nas je, da se tamo ne predaje niti *kućanstvo*, niti *domaće gospodarstvo*. Kako će onda te buduće odgojiteljice odgajati seoske djevojke, u najglavnoj strani njihova budućeg zvanja, ako same o stvari ništa ne nauče?

* * *

Na cislajtavskih poštarskim štedionicam bilo je u kolovozu 1885 svega 198,737 uložaka. Uloženo je svega u tom mjesecu 23,622,763 forinte, a dignuto je 22,254,740 forinta.

* * *

U Rusiji u Čersanskoj Guberniji razplodile se tekunice (poljski miševi, (*Spermophilus citillus C.*) na nevjerojatan način. U Aleksandrovskom okružju pogubili su jih preko 3 miljuna glava, ali jih još ima da Bog sačuva. Za svaku glavu plaćaju 1 kopeku. Jedno samo imanje potrošilo je do sad na tamanjenje tekunica 30 hiljada rubalja.

* * *

U S. Lonisu u Nordamerici ima najveća bačva na svietu. Ona jami 50,000 gallona, a vriedna je 4500 dolara.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

106. Molim vas izvolite naznačiti cienu ovogodišnjeg hmelja?

B. P. u D. T. — Bosna.

Na Bečkom trgu ovogodišnji Saazski dobri hmelj (Stadtgut) prodaje se po 180 do 190 for. kvintal (100 kg.); a istovrstan od lanjske godine (1884) prodaje se 40 do 120 for. kvintal. Ovogodišnji Saazski prostije vrsti (Landgut) po 140 do 170 for. kvintal. — Crveni hmelj kuschauski po 90 do 100 for. kvintal, a zeleni po 50 do 60 for. kvintal.

107. Naše je zemljište ogradjeno povisokim zidom, koji ljeti prije poldana liepo zasjenjuje. Rado bi duž zida, a nešto 2 metra od njega zasaditi bukvu ili grab. Molim vas za naputak, što bi bilo bolje saditi, te kako i kada bi se imalo zasaditi? Zemljište je doduše dobro, ali po ljetu trpi sušom, radi prevelike žege.

L. G. u P. — Hrvatska.

Kad vam zemljište trpi ljeti po suši, onda vam za sadnju nije prikladno bukva, niti grab. Sadite brist (Ulmus campestris). Brist odolieva puno laglje suši. Amo na jugu, uz najžešću ljetnu žegu, i uz najtrajniju sušu, on ostaje još uvjek zelen, da je divota gledati. Za sadnju uzmite već odrasle bristiće; da su dosta povisoki, al ne prestari. Najbolje stabla od 6 do 9 godina. Iskopajte jame duž zida, a daleko od njega, koliko ste odredili, već u jesen, sve u redu. Jama od jame neka vam je u razmaku 5 do 8 metara, prama tome, ako želite imati gušću ili redji drvored, odnosno deblju ili tanju sjenu. Jama neka ima $1^1/_2$ promjera, i neka je bar 1 metar duboka. Kad je u veljači ili ožujku za mehka dana zasadite tamo bristove.

108. Po ljetu od prevelike sunčane žege, izgori nam sva trava i sva zelen. Molim vas, koja vrst trave i djeteline bi najsigurnije uspjela, te ostala zelena i po ljetu, u ovoj pjeskovitoj i kamenitoj zemlji?

L. G. u P. — Hrvatska.

Težko je naći travu, koja bi sama odoljela takovoj sunčanoj žegi, jedino možda obična vlasulja (Festuca ovina). Za takav slučaj najbolje je zasijati u smjesi više vrsti travâ i djetelina, koje više ili manje odole suši i žegi. Mi bi vam savjetovali, obe vrsti vlasulje *običnu* i *modru vlasulju* (festuca ovina i f. rubra), uz nešto *pahovke* (avena pratensis) i nešto *ljuljiee francuske* (avena elatior), pa *ljekarice* od vrsti *medicago lupulina* i *medicago falcata* i *medicago media*, nešto *pirike* (triticum repens), *smiljkite* (lotus corniculatus), *klubčaste oštrice* (Dactylis glomerata), *koljenike* (anthoxantum odoratum), *biele djeteline* (trifolium repens) i *jagodaste djeteline*. (trifolium fragiferum).

109. Molim vas, kad je najpravilnije vrienje masta? Može li čovjek u obće uzeto uplivati na vrienje ili ga možda ravnati po volji?

F. G. u S. — Brač.

Najpravilnije je vrienje masta, kad mast podjednako vrije, i kad je vrienje udešeno naprama naravi masta. U obće rečeno nebi se dalo lako označiti pravilnost vrienja, već se razumi za pravilno vrienje onakovo vrienje, kad se naglo t. j. burno ili prvo vrienje na brzo provede, a kad se drugo ili tiho vrienje ne vuče na dugo. Najpravilnije vrienje uzima se onakovo vrienje kojim u roku najduže od 10 dana, mast podpunoma prevrije, t. j. vas slador masta pretvori se u ugličnu kiselinu i alkohol, a pri tom se nije razvijalo nikakovo drugotno vrienje, kao n. p. kvasinovo vrienje, ili šta slična, niti su izhlapljivali lako alkohol ili uglična kiselina. Najpravilnije i najpodpunije teče vrienje u badnjim zatvorenim, kad zraku do masta nije slobodan pristup, a pri toplini nešto od 16 do 18 stupnjeva Reaumira. Ako je toplina izpod 14 ili preko 18° R. onda vrienje ne teče pravilno, te se u prvom slučaju oteže, a u drugom je ili prenaglo, ili se posve lako pojavi kvasinovo vrienje. Na temelju navedenog razabrat će te sami, da čovjek može uplivati na vrienje i da ga može ravnati po volji. Hoće se naravski pri tom vještine i spravâ, al čovjek može sa sredstvim koje znanost pruža, ravnati vrenjem, kao ladjom u moru, dapače može vrenje i obustaviti. Nu, ne upuštajte se zato u Bog zna kakova razmišljanja. Nastojte samo, da su vam badnji za vrienje dvostruka dna, i da je toplina u konobi onakova kako je gori označeno.

B. Nova pitanja.

110. Jeli istina, da se sičan (arsenik) mieša konjim u hranu e da odebljaju? U kojoj jim se mjeri daje?

V. V. u N. — Kaštela.

111. Medj „Svasticami" broju 10 „G. Poučnika od 16 svibnja t. g. ima govora o djubru za cvieće; molim, jeli ona kolikoća samo za jedan lonac, ili za više; ili se pak onu kolikoću tvarih metne u oveću posudu vode, te se onda zalievaju ruže u lonćih? Koliko puta treba u godini djubrit ruže ovakovim djubrom?

N. C. u F. — Hrvatska.

112. Imam limun u vrtu. Za cvatnje ima dosta cvjetova. Kašnje zametne se plod i raste do veličine kao orah, onda uvehne i odpada. — Da ostane plod treba svaki put podkidat mladice. — Molim što je tomu uzrok, i bili se moglo ovoj šteti predusrieti?

M. J. G. u R. — Korčula.

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1885.

P. n. č. g. Sprljan J. — Občine Budva i Split — Žuvela Šabo F. — Polunko V. — Mimica B. — Škrivanić N. — Žuvela M. — Knežević P. — Matas V. — Tolvačić F. — Marković At. Burić M.

Č. g. Vučković O. M. - Gorica. — Još se hoće 30 nč. za podmiru do konca t. g., koje smo mi morali platiti pošti za vaše novčeno pismo.

— Č. g. Baumajster J. — Brojeve 4, 12 i 14 odposlalismo vam po treći put. Živile pošte!

— Č. g. A. J. i L. B. - Sinj — Srdačna hvala; držite nas i u buduće na pameti. Zdravo!

— Č. g. P. Š. - Dubrovnik — Ne javljamo da su odposlane naručbe u „O. D." jer bi smo onda „O. D." u svakom broju zaprimili najmanje jedan stupac. Po to je neka vrst reklame, koje se svaki ozbilni list mora da čuva. Vrieme bi već jednom bilo, da se učini kraj ovome svakovrstnome „svindlerstvo," koje pod jednom ili drugom krinkom raste kao pečurke.

— Č. g. E. Pelicarić — Brojevi 13 i 14 odposlani su.

— Č. g. B. K. - Split — Ne dielimo vaše mnienje, ne možda što ne držimo da je stvar nuždna, al što mislimo, da bi se moglo krivo stvar tumačiti. Valja pričekati dok čitaoci sami budu u stanju, da sude.

— Č. g. X. - Korčula — Prostite, al vi ste na krivom putu. Mi poznamo urednika P. svakako puno bolje nego vi On je danas prijatelj onog N. o kojem vi govorite, al onaj N. kako ste mogli kašnje razabrati nije identičan sa onim drugim. Ako mu je urednik P. prijatelj, neznamo.

U ZADRU 1885. Brzotiskom „Narodnoga Lista„

Godina IV. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 20

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakà na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Listopada 1885. — Ciena je listu 3 fiorina na godinu — ŠIBENIK, 16 Listopada 1885.

Dvadesetpet godišnjica Križevačkog Zavoda.

Bilo je to godine 1860, za absolutne vladavine, kad se je začela misao o ustrojstvu Križevačkog Zavoda. Ako je zamisao došla do oživotvorenja, ima se ponajviše zahvaliti pokojnom Mojsiji Baltiću bivšem savjetniku namjestničkog vieća i požrtvovanju starog i slobodnog grada Križevaca.

Baltić se je živo stvari zauzeo. On, i ako ne strukovnjak, vidio je da gospodarstva propadaju, a da sve što se radi za promaknuće gospodarstva jeste krparija slinom prilijepjena. Shvatio je, da se samo temeljnom izobražbom u školi može uzgojiti izobraženih gospodara, a da ovi mora da stvore gospodarski elemenat; temelj na koji se imao zidati gospodarski napredak. Dne 19 studenoga 1860 otvoren je Križevački Zavod.

Od mladjih naroda malo se koji može podičiti tako starom gospodarskom stečevinom, a malo se koji zavod može podičiti, da je toliko učenika uzgojio, koliko Križevački, a nijedan, da su u praktičnom životu njegovi gojenci uspjeli, kao što su oni Križevačkog zavoda.

Ima jih doduše, koji svršili nauke obrnuli su zvanju ledja, pa se nečem drugom posvetili, ali ti izim malih iznimaka nisu nit inače uspjeli.

I Križevačko učilište, imalo je svojih doživljaja. Bilo je zemana, kad se je bojalo za njegov obstanak. Nu, i onda, kad se je najviše vikalo na Zavod, kad je imao svakih i svakovrstnih neprijatelja, i onda još bio je jedan od boljih zavoda takove vrsti.

To je bilo nešto pred odstupom ravnatelja Lambla.

Gospodin Sporzon profesor na Altenburgskoj Akademiji, u svakom obziru mjerodavna osoba. posjetio i razgledao je baš onda zavod, kad se je bojalo za njegov obstanak. Isti prof. Sporzon godine 1878, dakle više godina kašnje, izrekao je o križevačkom zavodu sliedeći sud:

„Ja sam razgledao u mojem životu više gospodarskih učilišta; Križevačko učilište ja sam razgledao. kad se je nanj najviše vikalo, pa vas mogu uvjeriti, da je onda Križevačko učilište bilo bolje uredjeno, od svih onih koji su uživali svjetski glas, i koji su se u zviezde kovali."

Ovo smo samo naveli, da se znade, jer je Križevačko učilište godine 1877, usljed zaključka sabora od godine 1876 bilo temeljito preustrojeno, i dotjerano istodobno svim mogućim naukovnim sredstvim, a obskrbljeno mladim, a temeljito izučenim silam.

One godine je Križevački Zavod preporodjen, te je sbilja dostojan glasa, kojeg danas uživa.

Sad je Križevačko učilište doraslo. Ono ima pravo na obstanak, ono je dostojno najsjajnije proslave prigodom dvasetpetgodišnjice, jer je dalo Hrvatskoj i cielom jugoslavenskom svietu izobraženih gospodara i šumara, koji i ako nisu bog zna koliko doprinieli za gospodarski napredak, a ono su barem stvorili gospodarski elemenat, bez kojeg nemože se nit za vlas naprjed.

Mi želimo od srdca najsjajniju budućnost Križevačkom učilištu, da dožive u cvatnji i pedeset i sto godišnjicu, kako je zaslužno doživio dvadesetpetgodišnjicu.

Svaki gospodar, koji shvaća zamašnost i važnost ovakove ustanove za gospodarski napredak jedne zemlje, a osobito izučeni gospodari i bivši slušatelji Križevačkog učilišta, neka pohite u Križevac k svetkovini, i neka inače uznastoje, da se taj dan, koji bilježi eru u našem gospodarskom preporodu, što svečanije proslavi.

Kako se uporablja umjetni djubar.

Ako nećemo da zaostanemo, i da obradjivamo naše zemlje, bez da nam daju ikakove koristi, moramo se latiti umjetnog djubra, jer podvostručiti ljetinu možemo jedino umjetnim djubrom, ako ga u pravo vrieme i razborito uporabljamo. No prije neg prodjemo na uporabu umjetnog djubra za razne gospodarske biline, dobro je da upozorimo, da svaki gospodar prije neg će djubriti umjetnim djubrom mora da znade dali je zemlja koju će djubriti *težka*, (žilava) ili *lahka* (prha), dali studene naravi ili tople, pa napokom, dali će djubriti pod *ozimu* t. j. u jesen ili pod *jarinu* t. j. na prolieće.

Za težke žilave zemlje hoće se djubar, koji se teže topi, a u neprestanom je raztvaranju. Težke zemlje djubri se dublje n. p. 8 do 15 centimetara duboko, da bilje kad protjera žile u dubinu nadje gotovu hranu.

Za lahke zemlje, ako se na njih goje žitarice najprikladniji su pepelikovi superfosfati, a ako se goje lištnjače onda amonijakalni superfosfati. Na lahkim, prhim zemljam djubri se samo 3 do 8 centimetera duboko, jer kišam propada djubar niže. Ne djubri se s puta obilno, već po manje, al po mogućnosti svake godine.

Studene zemlje t. j. takove zemlje koje obiluju vlagom posve je težko djubriti. Na ta-

---

PODLISTAK.

GOJENJE KRUMPIRA

(*Piše za „G. P."* Sv. Lj. Gavrilović).

(Nastavak vidi broj 19).

DRUGI DIO.

Gajenje krumpira.

1. Pripremanje zemlje.

Od kolike je važnosti pripremanje zemlje za sijanje usjeva, o tom je već toliko govoreno, da kada bi i mi i ovom prilikom, koji potez pera nato žrtvovali, bilo bi posve izlišno. Zato ćemo samo što kraće izložiti upute koji važe pri pripremanju zemlje, na kojoj ćemo krumpir da sijemo.

1. *Krumpir voli duboko uzoranu, mekanu zemlju* — to je glavno pravilo; i

2. Pripremanje zemlje za krumpir zavisi od načina sijanja i docnijeg obradjivanja.

Da ispunimo prvi uslov, te da pored ostalih nužnih rodova dobijemo što obilniju žetvu od **krumpira — moramo** zemlju duboko preorati naročito pred žimu, kako bi mrazovi dovoljno istrošili i umekšali zemlju. Naravno, daje mnogo bolje, ako dospjemo da zemlju za krumpir pooremo još jednom i to u prolieće, no to ne smiemo nikako propustiti ako imamo pred sobom tvrdu, cvrstu i žilavu zemlju, pošto smo već rekli naprjed, da krumpir može da podnese mal ne u svakoj, pa i hrdjavoj zemlji, samo ako nije podvodna, jer onda možemo i na naše krumpire navući opasnu bolest krumpirsku, koja ga u drugim zemljama tako jako satire.

Kad se veli da krumpir može da podnese svaku, pa i oskudniju zemlju — to se ne veli s time, da on takvu zemlju i voli i da takvu zemlju ako bi ona bila izcrpljena nebi trebalo djubriti.

Ako ćemo da dobijemo valjanu žetvu od krumpira, ne smiemo propustiti djubrenje — najbolje sa sgorelim stočnim djubretom — naročito kad imamo malo potvrdju zemlju, te daje na taj način — a pošto smo je prethodno i zimnijim oranjem pripremili — umekšamo i što povoljnijom za valjano usphjevanje krumpira učinimo.

Krumpir se sije ili pod motiku ili pod običnı plug, a može se i pod plug okopač. U posljednjem slučaju, a naročito ako namjeravamo da krumpir sa plugom okopačem okopavamo, valja da ga sijemo na brazde, te da bi ga mogli poslje udobnije da okopavamo sa ovim plugom. — No za ovo valja zemlju pripremiti, dubokim oranjem pred zimu, a ako bude nuždno i u prolieće, jer plug okopač može samo na umekšanoj i drobnoj zemlji sa uspjehom da radi i podpuno zaštedi trud i radnu snagu ljudsku i stočnu.

Drljanje i valjanje njive, koju pripremamo za krumpir naravno da mnogo koristi u pogledu na zahtjeve krumpira — na meku zemlju i na tamanjenje korova.

Za to, što nije mogao da učini mraz — šlo je iza njega preostalo grudava, treba raspršiti pomoću drljače ili valjka. Osim toga drljanje je od koristi i za to što na taj način čupamo korov, kao uslov, koji umaljava i otima krumpiru hranu.

Možemo slobodno biti sigurni, da će nam se svaki oko krumpira uloženi rad i trud bogato isplatiti: — dobrotom roda i bogatstvom žetve. (*Sliedi*).

kove zemlje rabe se ponajviše amoniakalni superfosfati, a djubar zakopaje se osrednje i to pod ozime pliće, pod jarine dublje.

Tople zemlje djubre se ponajviše čistim superfosfatim ili pepelikovimi superfosfati, riedko kada amoniakalnim superfosfatim.

U obće rečeno, uvjek je bolje djubriti u jesen i preko zime, nego kad je bilje u punoj vegetaciji.

Vinogradi djubre se najbolje preko zime, dok loza spava. Razkopa se do žila, pa se tu zaspe 150 do 300 grama djubra, pa se onda opet zakopa. Ako se ta radja nije izvela preko zime, može se djubriti i kad loza tjera. No to mora da je čim moguće ranije učinjeno; najkašnje do polovice svibnja. Pri tòm se postupa ovako. Razspe se okolo loze umjetni djubar, ili se razsije po svem vinogradu, pa se onda prekopa.

Livade i djeteliśta djubre se ili u jesen po zadnjoj košnji ili na proliećе. U jesen djubri se obilnije i umjetnim djubrom koji se teže topi i raztvara, a na proliećе laglje i sa djubrom koji se lakše raztvara i topi.

Pod *krumpir, blitve, repe, repicu* sočivnice mora se podjubriti umjetnim djubrom prije no što se zasiju; kad su u vegetaciji nedadu se djubriti, ili ako se i djubre, uspjeh nije ni izdaleka onakav, kakav bi mogo biti, da pače mogo bi biti i štetan.

Vinovu lozu, hmelj i *voćna stabla* ili se djubre na način, kako je već navedeno za lozu ili se izkopa na $^1/_4$ do $^1/_2$ ili 1 metar dalečine od glave, u dubljini od 50 do 60 centimetara jama, pa se tu zaspe djubar.

Sve *povrtline, kupusi, cvieće* i *ureseno drveće* djubre se na dva načina: ili primjesom djubra preko zime, kad sokovi miruju, ili u svako doba, ako se naime umjetni djubar raztopi u vodi, pa tom rastopinom zalieva. Dali je zbilja potreba djubriti umjetnim djubrom uvidit će svaki iz sljedeće skrižaljke, koja nam pokazuje koliko raznih rudnih soli i počela nosimo sa dobrom ljetinom od jednog hektara zemlje.

Vrst rastline	Sa hektara zemljišta za dobre ljetine oduzme kilograma					
	Pelike	Vapna	Fosforn. kiseline	Manjezije	Sumpor. kiseline	Dušika
Raž	48·3	15·3	27·7	6	5	51·8
Pšenica . . .	33·9	11·6	28·9	5	4·6	62·4
Ječam . . .	27·5	9·3	18·0	4	4·2	43 2
Krumpir . .	92·3	13·1	30 4	9 2	12·2	60·9
Blitva (burak)	233·1	45·1	43·9	10	5·4	119·2
Grašak . . .	46·8	55·6	25 2	15·2	13·8	88 2
Djetelina . .	166·2	166·2	47·0	88·2	26·6	191·6
Vino	30 0	21·8	21·2	14·4	16	9·4

Kako se iz ove skrižaljke vidi, bilje uzima najviše pepelike, fosforne kiseline i dušika, a tih sastavina imadu zemlje najmanje, te se one umjetnim djubrom nadomještaju.

Kako se pravi pivo?

(Nastavak vidi broj 17).

Priredjenje pivnoga masta. Imenom pivnoga masta naznačuje se ona kapljevina, koja sadrži sladora i dekstrine, dobivena je sladom i hmeljem a kašnje se vrenjem pretvara u pivo. Da prirediš pivni mast treba ti:

a) da samelješ slad,

b) da barataš sameljen slad vrućom vodom, i

c) da svariš mast i da mu pridodaš hmelj.

a) *Mlivenje slada.* Pivni mast se dobiva dolievajuć vode sladu. U tu svrhu treba da satreš slad na krupno mlivenjem. Kad bi slad samlio na sitno, lakše bi doista izvadio iz njega raztopive tvari, ali bi tim otežčao bistrenje masta i samim prociedjivanjem.

Slad ćeš samljeti ili običnim mlinskim žrvnima ili valjcima koji se okreću u suprotnu smjeru. U prvom slučaju treba slad da bude prije nakvašen vodom, da se nebi razkidali kožnati ovitci. Bolje ti je da slad melješ valjcima, jer iz tako satrvena slada mogu da se izvade sve raztopive tvari; radi se s njim lašnje u raztapanju i pušta lašnje da otiče mast.

b) *Baratanje samlivena slada vrućom vodom.* Toj raboti je svrha ne samo da izvadi iz slada slador, dekstrinu i u obće sve raztopive tvari, koje su u njemu, dali i još da djelovanjem diastaze i stanovite toplote u vodi, pretvori u slador i dekstrinu škrob, koji je još do sada bio ostao nepromienjen.

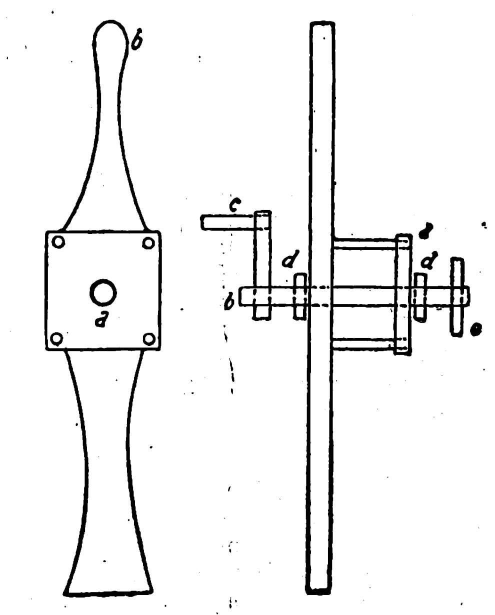
Najprvo ćeš samliven slad da *raztopiš* i umiesiš su malo vode. Kad bi odmah upotrebio vruću vodu, napravilo bi se grumenje, koje bi težko mogao da razmrviš. Odveć vruća voda pretvorila bi škrob slada u kliju, koja bi obmotala raztopive čestice i zapriečila bi prodiranje vode; a opet prem vruća voda ustavlja djelatnost dijastaze. Voda potrebna za baratanje slada ne upotrebljuje se nikad na jedan put dali na omanje djele.

Ima toliko različitih postupaka, po kojima se slad barata vodom, ali se svi slažu u tom, da u istim sudovima biva vadjenje raztopivih tvari, kao što i sladorovanje. Po načinu kako da se smjesa slada i vode dovede do toplote sgodne po sladorovanje (75°), razlikuju se dva postupka:

1. postupak raztapanja,
2. postupak varenja.

Radi kratkoće i lakše izvedivosti navest ćemo ovdje samo prvi.

Postupak raztapanja. Voda koja služi za raztapanje slada sgrije se svakolika ili samo jedna čest od nje u kotlu do 75°, zimi, a ljeti do 50°—60°. Takove vode koliko treba ulije se u badanj za raztapanje, u kojega se usiplje prekrupa slada i mieša se dok se ne postigne jednovita tvar. Kad voda uzavre u kotlu prenaša se u badanj kroz ciev, koja dosiže pod drugim dnom. Ta voda ponešto ohladjena od one u kojoj bje raztopljen slad uzpinje se kroz rupice drugoga dna i mieša se sa raztopljenim sladom. Podizanje toplote do 75 koja je najsgodnija po sladorovanje, biva tek postepeno pa stoga ne nastaje klije, koja bi se protivila



Slika 40. *Sprava za uvijanje slame u gužvu.*

djelovanju dijastaze. Pošto pretvaranje škroba u dekstrinu i slador biva samo malo a malo, tako treba tvarinu da uzdržiš pri toploti sladorovanja za nekoliko vremena, pazeći ipak da ju ne uzdržiš odviše jer bi raztopina mogla da okiseli. Najbolji način kojim možeš da slediš têk postajanja sladora i dekstrina stoji u upotrebljavanju razvodjene tinkture joda ili raztopine od jednog decigrama joda i jednog grama jodnog pepelika (K J) u 100 k. c. vode. Dodavši malenoj količi jodne raztopine dvie ili tri kapljice raztopa dobiva se izprva tamnomodro omaštenje, pak rumeno, kao vino, a najpotla, kad u kapljevini neima više nego dekstrina ili dekstrozija, neima nikakva omaštenja.

Kad razstop ostane oko jednog sahata pri toploti sladorovanja, toči se mast u naročit badanj ili ravno u kotao za varenje. Nakon iztočenja prvoga masta predje se na drugo dolievanje, da se bolje izpita slad. Zato se talog opet raztopi vrućom vodom, smieša se i ostavi za po sahata ili cio sahat, da počiva pri toploti od 75° od prilike. Dobivši drugi mast raztopi se po drugi put vodom badnjev talog, nakon odstranjenja površne taložine. Jasno je, da se postupak raztapanja može da ovršuje na mnogo načina, što se tiče količe vode i dotične toplote, ali je bezuvjetno nuždno, da imaš vazda masta jednake gustoće, hoćeš li da postigneš stanovitu stalnu vrst piva. — Gustoću masta možeš da opredieliš Kaiserovim i Ballingerovim sladoromjerom, koji daje postotni razmjer čista sladora u sladkim raztopinama. Za obrt piva sladoromjer ili širomjer ne treba da ima stepenovanje, već od 20 do 30 postotaka.

Količa izvadka što treba da ga sadrži mast, da se proizvede stanovita vrst piva zaviši naravski od svojstava, koja se zahtjevaju od piva, po tom da li treba da pivo bude sladko ili žestoko. Količa izvadka stoji izmedju 4 i 15 postotaka; a ona žeste od 2 do 8 po sto. Jedan postotak sladora u mastu daje, kako je poznato, nakon žestbna vrenja od prilike 0·5 po sto žeste. S toga da postigneš pivo sa 5 po sto žeste a 7 postotaka sladova izvadka, mast treba da bilježi na širomjeru prije vrenja 17 postotaka.

Varenje masta. Mast, kako se dobiva usljed predtečnih rabota sadrži sladora, dekstrine, a često i nepretvorena škroba, proteinskih tvari, navlaš bilinskog bjelanjevca, izvadljivih tvari i bezustrojnih soli. On je boje sure ili surožute, po boji upotrebljena slada, ugodna vonja, sladka okusa. Kuhanju masta je svrha, da ga sgusne, da izvadi raztopive čestí hmelja, da sgruša čest proteinskih tvari koje bi škodile uzdržljivosti piva, a osim toga, da utaloži hmeljevom trieslovinom škrob koji je ostao nepromjenjen. U mnogim tvornicama nastoje da umanje omjer dušičnatih tvari dodatkom sadre u ključajućem mastu.

Za varenje masta upotrebljuju se kotlovi sad polukrugljasti i duboki, sad opet takovi sa plitkim ravnim dnom. Kotlovi su mal' da ne vazda bakreni samo u riedko gvozdeni. Oni sa ravnim duom su četveronuglasti i uzidani na ognjištu tako, da jih proizvodi gorenja omotavaju do polovice visine; ali druga gornja polovina je sva obkoljena zidom i tako obranjena od plamena. Sgodnim uredjenjem ognjišta treba nastojati da se postigne što moguće veća štednja goriva, ne zaboraviv uz to ipak, da mast treba da uzavre što je moguće prije. (*Sliedi*).

F. Radić.

Od Odbora za proslavu dvadeset i pet godišnjice Križevačkoga gospodarskog i šumarskog učilišta, dobili smo sliedeći oglas kojeg rado priobćujemo:

OGLAS.

Kako smo jur javili dne 17 svibnja t. g. slaviti će kr. gosp. i šumarsko učilište u Križevcih ove godine 25 godišnjicu svoga obstanka.

Ta proslava obdržavati će se dne 19, 20 i 21 studena t. g. uz sliedeći program:

18 studena:

1. U 4 sata poslije podne dati će se znak s mužari, da se u gradu izvjese zastave. — 2. U $7^1/_2$ sati dati će se opet znak s mužari, da se grad rasvjeti. — 3. U 8 sati biti će mirozov s bakljadom. Bakljada kreće od ratarnice kroz Jelačićevu ulicu preko Zrinjskog trga kroz Zakmardjevu ulicu do gradske kuće. Odatle istom ulicom do zgrade kr. gosp. i šumarskoga učilišta, a odavle kroz Sermagijevu, Kupališnu, Frankopansku, Preradovićevu, Zagrebačku, Strossmajerovu, Baltićevu i Sv. Križku ulicu natrag na ratarnicu.

19 studena:

1. U 9 sati prije podne svečana služba božja „Tebe Boga hvalimo." — 2. Posveta barjaka uz prisustvovanje vatrogasnoga družtva, pjevačkoga družtva „Slavulja," „Zvona" i zastupstva vanjskih družtva — 3 U $11^1/_2$ sati svečana sjednica u županjskoj dvorani gdje će *a*) Ravnatelj G. Vichodil reći svečano slovo, i *b*) Profesor I. Potočnjak čitati razpravu: „Upliv prirodnih nauka na razvoj gospodarstva i šumarstva." — 4. U 2 sata poslije podne svečani banket u dvorani narodne čitaone. — 5. U 8 sati koncerat s vjenčićem u narodnoj čitaoni.

20 studena:

1. Od 10—12 sati prije podne svečana povorka istim redom, kojim je bakljada išla dne 18 studena u večer. — 2. U 2 sata poslje podne zajednički objed. — 3. U 8 sati na večer „Komers."

21 studena:

Prije podne: Pregledanje kr. gospodarskoga i šumarskog učilišta i ratarnice, te čitavoga gospodarstva.

Poslije podne: U 1 sat izlet u zavodski vinograd. U 5 sati dati će se znak s mužari, da se svečanost zaključuje; pri tom će gradska glasba obići gradom počam od ratarnice do kr. gosp. i šumarskog učilišta, a odotle do gradske kuće.

Odazivljuć se ovime svim upitom javnim i privatnim, čast nam je pozvati opetovano sve prijatelje našega učilišta i sve promicatelje narodnoga gospodarstva, koji su voljni rečenoj slavi prisustvovati, da nam to prijave najkašnje do 10 studena t. g., da se bude odbor mogao pobrinuti za stanove.

Ovime molimo još jedanput sve bivše slušatelje učilišta, koji još svojih slika nepripo-

slaše, da nam iste za svečani album pošalju.

Istom prigodom čast nam je objaviti, da su za proslavu do danas darovala sliedeća gospoda:

G. Vichodil, ravnatelj for. 15; J. Potočnjak profesor f. 10; Ž. Šugh, upravitelj f. 10; D. Hlava, profesor f. 10; V. Kiseljak, profesor f. 10; I. Stražnički prof. f. 10; Z. Ubl prof. f. 10; F. Kružić prof. f. 10; G. Pexidr prof. f. 10; A. Russi prof. f. 10; F. Kempf, pravi učitelj f. 10; A. Lenarčić, pravi učit. f. 10; A. Trumer, vrtlar f. 10; R. Lemajić, tajnik f. 10; P. L. Biankini. uprav. „Gosp. Poučnika" f. 10; Stj. Hankonji, šumar f. 5; Z. Sedely, gospodar f. 5; Stj. Rebrović, gosp. f. 5. — Ukupno 170 for.

U ime odbora za proslavu 25 godišnjice kr. gospodarskoga i šumarskoga učilišta.

U Križevcih, 7 listopada 1885.

Gustav. Aug. Vichodil
Predsjednik

Ivan Potočnjak
Tajnik.

ŠUMA I KOZE.

(Nastavak vidi Br. 19 „Gosp. P.")

Sad je potražiti, ako je šumska paša koristnija od stajske hranitbe? Točno odgovoriti težko je, jer se uvjek dade prepirati o točnosti brojeva, koji se navadjaju. — Razlika u cieni hraniva ne mogu uzeti u obzir, ali ću kašnje navesti način, kako se ove razlike u cieni dadu mal da ne posve izravnati.

Pri stajskoj hranitbi koza godišnja je:

Vriednost hrane:

6 kvintala siena po 3 for.	f. 18:—
1·3 „ mekinja po 7 for. . . .	„ 9:10
Ukupno	f. 27:10

Korist od mlieka:

300 lit. mlieka po 10 novč. . . . . f. 30:—

Za koze koje se pašu godišnji je:

Potrošak na hrani:

3 kvintala siena po for.	f. 9:—
0·8 kvintala mekinja á 7 for. . . .	„ 5:60
Pastiru kozam	„ 1:25
Ukupno	f. 15:85

Korist od mlieka:

199 lit. mlieka po 10 novč. . . . f. 19:—

U prvom slučaju je dobit 2 for. 90 novč. a u drugom 3 for. 15 novč.; po tom daje koza, koja se na šumskim pašnjacim tjera 25 novč. više prihoda, al je od tog odbiti vriednost djubra, koja se na pašnjacim sasvim gubi.

Bjelodano je dakle: *da onaj koji tjera koze na šumsku pašu, nema niti novčića više koristi od onog koji jih hrani u staji.*

Sliedeć razvoj zadaće, nastalo bi pitanje, dali možda nebi bilo koristnije, mjesto koze uvesti koju drugu životinju, koja bi uz slabu hranu istu ili veću množinu mlieka davala.

Krava jedina, mogla bi odgovoriti, jer i za krave vriede ista pravila odnosno osobnih svojstva koja su navedena za koze. Naravski valjalo bi odabrati dojnju pasminu, i od iste baš prokušane dojilje, jer često i od najdonije pasmine imade individvuma ne dojnih. Da se se ima pojam od koristi, koje pružaju krave, evo primjera od Reuningovih kušnja. Algajska pasmina dala je poprieko na godinu na jednom imanju 4062 litra mlieka, a na drugom 2930 litra. Najviše dala je jedna krava, naime 5777 lit., a najmanje druga jedna, naime 1004 lit. Holandežka pasmina izdoji na jednom imanju 3870 lit., na drugom 3168 lit. Ima glava koje izdoje 7490 lit, a ima jih koje izdoje jedva 761 lit. na godinu.

U ovim predjelim, daje se ósrednjoj kravi preko zime 15 kvint. siena, a ostalo slame i mekinja. Da se prehrani krava, koja ima 3 kv. tjelesne težine, hoće se na godinu 34 ¼ kvint. siena. Računajuć 3 for. kvintal, to iznaša godišnji potrošak 103 for. 50 nov. Ovdešnja krava daje obično 1800 lit. mlieka, ako se ovome dodade vriednost telića, ima se višak od 80 f. Nu, nije uraćunan potrošak za prigledbu, i postotak za amortizaciju glavnice uložene za nabavu.

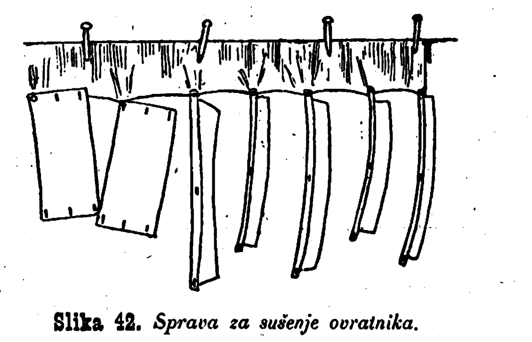
Iz ovog se razabira, da je puno koristnije držati kravu nego koze. Ni same ovce ne daju više koristi od krava.

Jedna krava daje toliko mlieka, koliko 6 koza u staji hranjenih, ili 10 koza na paši odgojenih, a potroši zato hrane koliko 5 koza u štaji hranjene, ili 9 koza na šumskoj pašnji hranjene. Iz ovog bi sljedilo: *da je u rečenim predjelim poduprieti razvitak goveda, toli u interesu stanovnika, koli u interesu šumarstva.*

Sa dosad navedenom ne opravdava se nit najmanje potreba, da se koze izključivo u staji hrane, ili da se mjesto njih uvedu goveda. — Težko, da bi se dalo svudi uvesti izključiva stajska hranitba za koze. Ali bez podpuna odstranjenja kozâ iz šume, svi šumsko policajni zakoni i naredbe, ne vriede boba. — Iznimku mogle bi praviti jedino šume, na posve plodnu tlu, gdje bi drveće moglo bujnom vegetacijom nadvladati štete, koje nanašaju koze, na svakom drugom slučaju šumska paša je na štetu, i to tim veću čim su nepovoljniji odnošaji. — Južni obronci nasih gora, su ponajviše vapnenaste naravi, te zato plitke, prhe, suhe i tople zemlje, pa se nemore drveće na njih održati, ako nije u gustom sklopu, niti se sjemenom dadu zagajiti. Doduše izraste po koje stablo, koje se dobro ukorieni, ali imade uvjek golotinje, pa podpunu zaraslinu, ono što bi rekli u sklopu, neda se nego umjetno uzgojiti. Nasednu li se na gola mjesta *Erica carnea, Vaccinium myrtillus, Vitis idaea, Polygala Chamaebuxus, Antostaphylos uva ursi, Calluna vulgaris* itd. to se ta mjesta ne dadu zasijati, pa sve da se zabrani paša kozam, a ostaviti zemljište sa tom zaraslinom, to je pogrješka, usljed koje produktivnost zemlje i šumski prihodi znatno padaju. Takove šume ne odgovaraju podništa njihovoj narodno-gospodarstvenoj svrsi.

Danas nalazimo u mnogim gorskim dolinam zemalja, koje služe jedino za kozje pašnjake, a za koje se tvrdi, da se samo kao kozji pašnjaci dadu upotrebiti premda se znade, da su prije tu stajale visoke šume.

Nisu samo čiste sječe, i brstenje zbunja doprinieli do golotinje, što je na mnogim mjestim ostao gol kamen čisti krš, ima se pripisati to puno i geologičkim i klimatičkim odnošajim. Čistoj sječi može se pripisati krivnja, samo na onim mjestim, gdje se dalje nije dalo stablo uzgojiti. Na mnogim mjestim doniela je do golotinje i sječa pojedinih stabalâ, osobito ondje i onda, kad se je zanemarilo na novo pogajiti, i kad je bila slobodna paša kozam —



Slika 42. *Sprava za sušenje ovratnika.*

Južni obronci nekih vapnenih gorâ, gdje je težko što uzgojiti, ogolili su djelovanjem sunčane žege i izpiranjem naglih kiša. Na takovim obroncim dala se je paša ovcam i kozam, a osobito kozam, pa su ove brsteć sve uništile, ili na kržljavost natjerale. Ono malo trave, što na takovih obroncih raste, ne može uzdržati zemlju.

Gdje bi šume bile mogle pomladiti, propale su, ako se je dopustila kozja paša, ili time što bi koze izbrstile, ili što bi gospodar sasjeko, ili što bi pastiri, vjetrovi, vatre, zareznici i nametnice uništile. Uništeno pomladje, postala golotinja, pa posvećeno jedino za kozji pašnjak.

Mnoge se šume računaju poharane s nerazboritosti čovjeka, no baš u mnogom slučaju to nije tako, pravu devastaciju šume u takovu slučaju proizvele su koze, koje se znadu penjati na najoštrije hridine i na najviše prolome, pa sve izbrstiti i uništiti.

Velike površine ostale su na taj način od pamtivjeka gole, jer se nije našlo shodno, niti koristno pošumiti jih, pa što bi uz veliki trošak za pošumljenje prihod bio posve malen. — Na ovakovim mjestim su se najduže održali kozji pašnjaci, jer se cienili koristnim. (*Sliedi*).

SVAŠTICE.

Da željezna žica ne pohrdja. Nadzemljom ne hrdja, a ostane mehka i pruživa, ako se namaže lanenim uljem, ili još bolje lanenim uljem, kojemu se primieša nešto spanjolskog crna ili čadje od svieće. Nit, koja stoji u vodi najbolje se čuva od hrdje, ako se namaže katranom (thearom), kojemu je bilo primješano nešto gašena vapna. Vapno neutralizira kiseline. Ovaj maz ugrije se, pa se maže željezna nit dok je vruće.

Proti vlagi. Nema gore stvari, što ako vlaga prodire kroz zid. To je ubitačno po zdravlje ako su vlažni zidovi od soba u kojimi se stanuje. Izvrstan maz proti vlagi pravi se, ako se ukuha 50 djelova pakline, 30 djelova smoline, 6 djelova crnjenice i 12 djelova brašna od opekâ, pa se tomu kad je ukuhano pridade 25 djelova trpentinskog ulja.

Opekline izliečit ćeš brzo, i bez da se na zlo dade ili bez da se zakrasti, ako na opeklinu previjaš vlakna od lana ili komad platnine namočene u vinskoj kvasini (ostu). Valja da je krpa ili platno uvjek mokro. Bol od opekline zatrne odmah, ako se privije na opeklinu sliedeća mast. Ubije se bjelance od jaja sa nešto makova ili maslinova ulja, raztegne se po krpi pa previje.

Proti zecovim. Zecovi zimi rado glodjaju koru od mladih voćnih stabala. Neće se taknut kore, ako se deblo namaže sa smjesom, koju se napravi od ¼ kg. izmrvljena aloja, 3 kg. gasena vapna i 8 litarâ vrele vode.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Sprava za uvijanje slame u gužvu predočuje nam slika 41 na strani 78. Uvijanje slame u gužvu potrebito je u gospodarstvu, toli za privezivanje snopova, koli u razne druge svrhe. Ako se slama neda nikako bolje unovčiti, nego kao gorivo, onda ona bolje, laglje i podpunije gori, ako je uvijena u gužvu, a pri tom ne zauzima stvarih mjesta. Uvijati slamu rukom, to je posao posve dosadan, a ne ispada nigda dobro. Sprava, kakovu naša slika 41 predočuje je za tu svrhu najprikladnija, a može ju svaki domaći drvodjelac, i svaki vještiji gospodar sam učiniti. Uzme se komad mostnice od čvrsta drva, nešto 15 cm. debele, 12 cm. široke i 1½ metar duge, pa se uobliči (iztesa), kako naša slika na lievo kaže. U sredini napravi se luknja. Uzme se nuzto komad mostnice od iste debljine, iztesa se sa 13 centimetara u četvorini, pa se učvrsti pomoću drvenih stupića na prvi komad, a nešto 8 centimetara u razmaku. I ovaj komad imade luknju u sriedi, uprav prama luknji prvog komada, kako je to na našoj slici lievo sa *a* označeno. Kako to izgleda u prorezu vidi se na desnoj strani naše slike. Zatim se iztesa os, koja prolazi kroz ove dvi luknje. Os je na kraju *b* uglasto iztesana, da se može pričvrstiti ručica *c*. Nešto 3 centimetra lievo od velikog komada, a desno od četverastog komada, pričvršteni su klinčići *d*, *d*, koji ne dopuštaju da os bježi gori i doli, a nepriečе nit najmanje radnju. Na desnom kraju osi zasadjen je takodjer jedan klinčić *e*, koji je 6 centimetara dug. Od jednog na drugi kraj ovog klinčića, i to spreda pričvrsti se na polukrug komad željezne žice. I to je sprava za uvijanje gužve. Za radnje hoće se dva radnika. Jedan namoči slamu, natače ju malo pa pricvrsti nešto na sredini željezne žice t. j. za klinčić *e*, koji je na vrh osi. Drugi radnik uhvati spravu sa lievom rukom u *b* (vidi na slici lievo), a na način da se donji kraj sprave upre o njegovu lievu nogu. Desnom rukom uhvati ručicu i vrti. Kako vrti, onako se ovija slama u guzvu, a on se malo po malo izmiče strojem, dočim drug njegov pita uže slamom. Na ovaj način u čas može se izplesti gužva od 30 metara duljine.

Sprava za sušenje ovratnika. Oprane ovratnike i narukvice valja priveživati, jer ti mali komadi lahko odlitaju. Tako privezani, suše se ne jednako, a jer izgužvani i jedan na drugi naslagani, nisu izloženi djelovanju sunca, koje je neobhodno potrebito ako ćemo da se izbiele. Tomu svemu može se izbjeći, ako se za sušenje priredi sprava kako ju naša slika 42 na strani 79 predočuje. Uzme se komad suknenine, zarube se krajevi, pa se prišije više dugmeta (puca). Na ove dugme zaspone se narukvice i ovratnici, kako to naša slika kaže, pa se ovu suknenu krpu pričvrsti sa kvakam o uže, kako to naša slika kaže. Na ovaj način izbjegava se i izjedavanje rubovâ.

Gospodarske Viesti.

Odbor zemaljski opredielio je 200 for. za 4 podpore četvorici uljara koji kane slušati predavanja o uljarstvu vriednog gosp. Franje Baruna Gundulića u Gružu. I. Namjestništvo imade razpoloživih više podpora od 50 for. svaka u istu svrhu. Tko želi uživati takovu podporu neka se obrati molbom, kojoj mora da je priložena svjedočba potvrdjena od Občine, da dotičnik posjeduje tisk. Gospodin Barun Gundulić je vješt uljar; u njega je sve uredjeno, ko što valja; pa i kad nebi ni rieči od onoga što je vidio, prokušao i pročitao rekao, dosta bi bilo da pokaže vlastitu uredbu, a tim je već svaki mnogo naučio.

*
* *

Počelo se je nešto micati vinom, al jako slabo. Nadamo se da će biti bolje

*
* *

U Italiji, pod konac rujna i u prvoj osmini listopada nanjele su oluje mjestimice velike štete na vinograde. Nu te štete su ponajviše lokalne. U Genovi prodalo se je vina *Scoglitti* 40, *Barletta* 44, *Pachino* 39, *Castellamare* 35; *Riposto* 28 tal. lira svaki hektolitar, *riva* Genova bez suda.

*
* *

Grof. F. Coronini iz Beča imenovan je predsjednikom, O. A. Karl iz Melka i F. knez Lobković iz Donje Bržkovice imenovani su podpresjednici austrijanskog družtva vinogradara, za obranu vinove loze.

*
* *

Primili smo zahvalnošću knjigu: *Izvadak iz 25-godišnjeg rada kr. gospodarsko šumarskog učilišta u Križevcih.* Knjiga obsiže 26 stranica u osmini, te su u njoj u kratko ocrtani doživljaji i stanje rečenog zavoda.

*
* *

Vapnenica u Maslinici na Šolti, koja je gradjena za neprestanu radnju, izpeče u 24 sata radnje 25 do 30 kvintala živog vapna izvrstne vrsti. U Maslinici prodavaju to vapno postavljeno u brod po 1 forint kvintal. — Prije prodavalo se je vapno po 1:80 do 2 for. sto oka. Vapnenica nemože da odoli naručbam.

*
* *

Sva je prilika, da će još na prolieće bit dozvoljena i zavedena gojitba duhana u Sinjskom i u Vrhgorskom kotaru.

*
* *

Pri zemaljskoj Vladi u Zagrebu zasnovat će podosjek za zemaljsko konjarstvo. Referat povjerit će se gosp. Kompoštu kapetanu konjaništva, koji upravlja pastuharom u Varaždinu.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

110. Jeli istina, da se sičan (arsenik) mieša konjim u hranu e da odebljaju? U kojoj jim se mjeri daje?

V. V. u N. — Kaštela.

Žalibože živa je to istina, da se od nekih nepoštenih trgovaca sa konjim, upotrebljava sičan (arsenik), da se konji ogoje, da se prikažuju žive naravi, i lasteće dlake. Sičan je jedan od žestokih otrova, kojim se otruje kroz 2 ure ili najdulje u 20 satih. Kako smo vam već rekli, pošteni ga ljudi ne rabe. Nepošteni zavaravaju često, pa s njim podupru pritilost i izgled u konja, goveda, svinja i ovacâ, jer arsenik podupire jako probav. Nešto malo arsenika n. p. 0·025 grama pospu po krmi, koju ima konj pojesti, a nešto privežu u platno pa pričvrste o jasle, da konj tare desna na to i da tim, pomoću sline, nešto raztopi. Konj počme odmah debljat, lasti mu se dlaka i veselast je. Pod tim, prividno dobrim uspjesim, idu nepoštenjaci naprjed, pa jih koji znadu dati konju na dan čak 0·6 do 0·9 i do 1 gram sičana. Nu prestane li se davanjem sičana konj odmah spane i onda se pokaže štetno djelovanje sičena i prevara. Dapače, osobito, ako se obilnije rabi sičan, može da nastane iznenadno otrovanje. Ne nastane li to, a ono uz svu umjerenu uporabu sičana, izgubi konj tek, te nemože da probavlja, pa malo po malo malaksa. I uz najumjereniju porabu sičana, kad se potraje može da nastane *muklo otrovanje*. U tu svrhu rabi se vrlo dobrim uspjehom, kao protuotrov kvasino kiseli hydrat željeznog kisa. I to daje se svaki drugi $^{1}/_{4}$ litre. Vrlo dobrim uspjehom rabi se u istu svrhu, ona taložina, koja se nalazi na dno onih kamenica ili posuda, u kojim kovači moče (gase) usijano gvoždje. Nešto 6 do 8 žlica te taložine primješa se običnoj kvasini, pa se tim poškropi hrana koja se daje konju. Mi bi dakle, kako vidite svakoga odvratili od porabe sičana. Gospodar može isto postići, naime ugojenost, veselost i laštinu dlake, ako konja pomnjivo njeguje, i ako ga hrani sočnom, pitnom hranom.

111. Medj „Svasticami" broju 10 „G. Poučnika od 16 svibnja t. g. ima govora o djubru za cvieće; molim, jeli ona količina samo za jedan lonac, ili za više; ili se pak onu količinu tvarih metne u oveću posudu vode, te se onda zalievaju ruže u lončih? Koliko puta treba u godini djubrit ruže ovakovim djubrom?

N. C. u F. — Hrvatska.

Ako su lonci veliki, ona količina je za jedan lonac, ako su manji, onda za više lonaca. Zimi obično se one sastavine pomiešaju najprije izmedju sebe, pa sa zemljom. Ljeti raztope se u vodi; pa se tom raztopinom zalievaju lonci. Ljeti nemože se mješat zemljom, jer bi mogle lahko progoriti one mlade a tanke žilice. Raztopinom u vodi zalieva se svako 8 ili 15 ili svako mjesec dana jedanput. Čim su lonci manji, a bilina u njima veće, tim se češće zalieva raztopljenim djubrom i obratno. Na gospodarskom pokušalištu u Šibeniku, visoko cvieće gojeno u male lonce zalieva se metodično jedan put na nedjelju.

112. Imam limun u vrtu. Za cvatnje ima dosta cvjetova. Kašnje zametne se plod i raste do veličine kao orah, onda uvehne i odpada. — Da ostane plod treba svaki put podkidat mladice. — Molim što je tomu uzrok, i bili se moglo ovoj šteti predusrieti?

M. J. G. u R. — Korčula.

Znak da je zemlja pitna i hraniva, da nuzto ne fali vlage. Morate po tom ili žrtvovati plod za nekoliko godina, dok se stablo jače razvije, pa mu nebude priticalo hrane ili urediti vlagu t. j. nastojati, da voda laglje otiče, e da ne dobija limun previše vlage. Pomoći će vam, ako sasječite nešto malo žile.

B. Nova pitanja.

111. Jaka i grdna guba mori naše smokve, i to, više one u blizini mora neg li druge. Na prolieću smo jih čistili i mazali vapnenim mliekom, al sve badava. Molimo vas, koji je uzrok, da se ta gubavost razvija, i kako bi ju mogli predusrieti?

Neki Stonski poljodjelci.

114. Ako su bačve pokvarene od octa (kvasine), mogu li se izliečiti i kako?

A. F. R. u M. — Šolta.

115. Imadu dvie godine da mi krumpiri gnjiju u zemlji; što je tomu uzrok? Kako se može sačuvati jih?

A. F. R. u M. — Šolta.

116. Molim vas, moželi se „Ručno livadno kosilo" slika 36 u broju 17 "G. P." rabiti za livade. Može li ono nadomjestiti eventualno, može li uspješnije raditi od obične kose? Kako se oštri? Gdje se može nabaviti?

V. V. u K. — Hrvatska.

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1885.

P. n. č. g. Lukačević M. — Olujić O. I. — Morović T. — Klaić V. — Strmić I. — Markov S. — Brajnović I. — Dvorana - Varaždin — Čitaonica - Delnice — Mirčeta J. — Tefterdarović M. — Pavlinović T. — Matešan A. — Vranicany pl. E. — Kovačević M. — Mihošić F. — Linta M. — Zikmundowski F. — Valetić I. — Nikolašević M.

— Č. g. Opara P. — Vaša predbrojba mirna je do konca lipnja t. g.

Č. g. R. - Trst — Baš je najteža stvar urediti svako petnaest dana i priobćivati točan cienik vina i živeža. Mi smo jednoć kušali. Promjene li se okolnosti, kako je dobre nade, da će naskoro, pa poveća li se „Poučnik," onda će se i to urediti točno i temeljito.

— Č. g. A. F. R. - Maslinica — Na prvo pitanje t. j. o uporabi umjetnog djubra, nalazite odgovor u ovom istom broju „Poučnika." Nemožemo se poslužiti onom kemičnom analizom tamošnjeg vapnenca i vapna, ako nam nepriobćite ime dotičnog kemičara, koji ga je potražio, da on jamči njegovim imenom. Inače, dostavite nam vapnenca i vapna, da analiziramo i tim kontroliramo. Da ste nam zdravo!

— Č. g. V. - Split — „Kefir" to je jedna vrst alkoholičnog pića, kojemu prepisuju ljećivih svojstva, osobito proti sučiji. Pravi se iz mlieka i kefirovog fermenta. Na izvoru je u Kaukazu, gdje ga priredjivaju muhamedanci. Gosp. Ž. Šugh je napravio kefira u Križevcih, i ispao je izvrstno. Kefirovog fermenta nabavlja se od Govčakovljeve tvornice u Moskovi, po 3 for. staklenica. Kušajte!

— Č. g. Ivan Pitalo - Roboviśće — Na vaša tri pitanja nećemo odgovoriti, jer je vaše prezime apokrifno. Javite nam čisto i bistro vaše prezime. Mi smo bezplatno svakome na uslugu, al hoćemo da znamo koga smo poslužili. — *Verstanden?*

— Č. g. ? - Sanskimost — Vaše pismo je bez podpisa; svršilo je u koš.

— Č. g. Sorko E. — Broj 17 odposlalismo na novo. Ala ste baš nesretni u primanju lista. Mi učimo kako bi mogli uvesti kontrolu, da doznamo na kojoj pošti propadaju listovi u bezdan. Odredili smo, da vam priliepljivaju adresu. Živili!

— Č. g. B. Benigar — Obrnulismo.

— Č. g. X. - Korčula — Odposlalismo odmah gosp. G. na Lastovo i gosp. B. u Kuni skrižaljke za vodjenje metereologičkih opažanja. — U novije vrieme su Občine Split i Slano odlučile, da se tamo vode metereologička opažanja. — Nemamo nikakovih viestih iz Bola, a iz Proložca nam je bilo obećano, da će se voditi, al još nevidimo ništa. Sad je mreža prilična, trebovalo bi samo da se Sinjska, Imotska i Vrlička Občina za stvar odluče i da uznastoje da se vode opažanja. Za Zadar, mi nebi znali što učiniti, al sa ufamo, da će se vlada zauzeti.

— Č. g. V. Grossman — Broj 7 od god. 1883 odposlalismo.

— Č. g. Kirigin B. — Na vaše pitanje odgovoreno je ima mjesec dana, još u broju 18 „G. P." od 16 rujna.

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U RUJNU 1885

MJESTO	Ukupna toplina po C.	Srednja toplina dana	Najviša	Najniža	Vedrih dana	Oblačnih	Kišnih	Slana	Rosa	Vjetar: Sjever	Sjeveroistok	Sjeverozapad	Jug	Jugoistok	Jugozapad	Zapad	Istok	Tišina	Nestalna pravca	Oluje	Krupa (grad)	Led (mraz)	Snieg	Magla	Kojeg je dana bila: najviša toplin.	najniža topl.	Kojeg je dana u mjesecu bila oluja	Množina kiše u milimetrih
Šibenik	587·6	19·6	21·3	18·0	20	10	3	—	7	7	2	—	10	2	—	—	1	1	7	—	—	—	—	1	15	27	—	15
Korčula	688·3	22·9	25·8	19·0	20	10	4	—	5	5	5	14	—	10	—	—	2	3	7	2	1	—	—	—	6	30	12, 29,	71
Hvar																												
Knin	589·2	19·6	23·5	15·8	20	10	6	—	4	5	—	—	10	—	—	9	—	1	5	1		—	-	—	21	30	11	—
Drniš	592·5	19·7	24·3	13·6	28	5	3	1	12	5	2	—	7	—	1	—	—	1	—	-	—	—	—	—	28	30	—	—
Mokrine (Boka) .	583·5	19·3	26·0	12·0	19	2	9	—	13	6	—	1	2	10	—	4	—	5	2	—	—	—	—	2	20	30	—	—
Nin	615·8	20·5	24·7	16·6	22	8	6	—	7	1	8	13	1	4	1	1	—	1	—	—	—	—	—	6	27	30	—	—
Obrovac																												
Podgora (Primorje)	679·9	22·7	24·7	16·7	16	14	7	—	11	8	—	—	6	2	—	10	—	1	3	1	—	—	-	4	22	2	1, 9, 18	—
Trogir	661·8	22·1	28·3	16·0	17	13	2	—	—	3	—	2	—	2	-	—	2	—	21	—	-	—	—	—	22	29	—	22·0
Dubrovnik . . .	675·8	22·5	26·3	15·8	17	13	5	—	?	·	2	1	—	6	—	—	—	2	19	1	—	—	—	—	23	30	8	68·4
Sale	743·5	24·7	27·0	23·0	21	9	2	—	4	2	3	5	6	1	—	1	-	11	1	3	—	—	·	4	17	29	—	—
Vrhgorac																												
Smokvica (Korčula)	700·3	23·3	26·7	19·7*	22	8	4	—	2	8	—	10	1	9	—	—	1	1	—	1	—	—	—	-	23	2	1	39·1

* U kolovozu, najniža toplina n Smokvici bila je 23·3° C., a ne 13·3, kako je pogrješno tiskano.

U ZADRU 1885. Brzotiskom „Narodnoga Lista„

Godina IV. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 21

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakâ na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. edak. *Clichè* računaju se 5 novč. po cenmetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI
Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Studenoga 1885. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 1 Studenoga 1885.

Štedno-Zajamne zadruge.

„Dajte poljodjelcu prilike da u nuždi uzmogne naći lahko novca i uz nizku kamatu, pružite mu sredstvâ da se naobrazi, pa će cvasti zemlja.“

Ovo je vjerovanje svih narodnih gospodara. Iskustvom se je osvjedočilo, da banke u obće, kao ni veresijski zavodi, niti drugi novčani zavodi kompliciranih organizacija nezadovoljavaju potrebom poljodjelca, osobito ne srednjeg i malog posjednika. I neobziruć se na kamate, koje su prilično visoke kod takovih zavoda, način izplaćivanja ne odgovara svrsi i potrebam poljodjelskog staleža. Kratki rokovi izplaćivanja umetu poljodjelca, a mjenice (cambiali) su tanko čvrsto uže, oko njegova vrata, koje ga najzad zadavi.

I kad su rečeni zavodi u najpleminitije svrhe zasnovani, bez ikakove treće svrhe, pa i da su najčistije rukovodjeni i upravljani, oni su još uvjek, uz postojeće kamatništvo, novi nametnik na tielu mukotrpnog težačkog staleža.

To se najbolje vidi u zemljam, gdje takovi zavodi obiluju. Srednji i mali posjed nije se nit najmanje pomogao, dapače je pretrpio, a zavod se je obogatio, uz sve debele dividende dioničarom.

Stalo se je radi toga misliti, kako da se pomogne težačkom staležu, kako da se stvori ustanovâ, zavodâ, zadrugâ od kojih će poljodjelac imati realne koristi.

Što se je zbilja do takovih praktičnih ustanova došlo zahvalitije s jedne strane Raiffeisenu, s druge Boncourtu. Ova dva čovjeka proučivtočno potrebe i odnošaje poljodjelskog staleža, svaki osobno, došli su do zaključka, da se za poljodjelca hoće takovih novčanih zavoda u koje on sam sudjeluje. Zavoda takovih, koji dok mu pružaju priliku, da si može lahko i jeftino naći novca, savjetuju ga na dobro, nadziru njegov rad i pružaju mu priliku, da može štediti, i uče ga štednji.

To su „štedno-zajamne zadruge,“ koje su danas, kao za poljodjelca najspasonosnije ustanove, šire u svim naprednim državam, i preporučuju od svih prijatelja srednjeg i malog posjeda.

Ovakove „štedno-zajamne zadruge“ mogu se zasnovati, te one mogu najuspješnije djelovati u svakom i omanjem mjestu. Dapače se je pokazalo, da za središta i velika mjesta nisu. Na selu ili župi, koja breji 500 do 1000 ili 2000 duša uspjevaju ovakove zadruge izvrstno.

U obće rečeno, kad mjesto prelazi 8000 stanovnika t. j. kad se više nemože svakoga i njegove odnošaje poznati onda je teže da ovakove zadruge odgovore podpunoma svojoj svrhi.

Pri pozajmljivanju mora da je uprava ovakove zadruge na čistu, da je dotičniku zbilja potrebit novac, i da ga neće u Bog zna kakove hrdjave svrhe upotrebiti.

I zadrugari nesmjedu na zadrugu spekulirati ili možda nerazborom dovesti ju u novčanu nepriliku.

Sporazum izmedju zadrugara, izmjena misli i nazorâ, nastojanje pojedinca da se svrha, rad koje je zadruga ustanovljena polući, ne samo da daje života zadrugi, al ubija kamatarske elemente i inspirira povjerenja poljodjelcu.

Ono što je baš glavno jeste, da se težački stalež privede i priuči štednji.

Danas jim često leži novac bezkoristno u skrinji, ili ga ulažu nerazborito, da se nekoliko mjeseci kašnje za najnuždnije potrebe duže.

Svaki višak, u mjestu gdje imade štedno-zajamna zadruga, uložit će težak u zadrugu da mu nosi koristi i da mu je sačuvan. Dapače zadruga, mora da je tako uredjena, da svaki, u svako doba, i najmanju svotu uložiti i prištediti uzmogne. Naši su odnošaji takovi, da valja pružiti težaku priliku, da i na novčić bude mogao ulagati, kao prištednju. Istinabog posao dosadan i zanovetan, al inače neda se polučiti svrha.

Nego dok je neobhodno potrebito, da svaki zadrugar svim svojim marom i nastojanjem radi za boljak zadruge, nemogu opet svi uvjek biti oko zadruge, niti svi skupa s njom upravljati.

Hoće se dakle jedan Odbor, koji će upravljati zadrugom. U tom odboru pak predstojnik ili starešina, šest ili osam odbornikâ, jedan savjetnik i jedan računovodja. Što starješina, a odnosno upravljajući odbor zaključi, računovodja izvede, a savjetnik nadzire.

Sve ono što nije vlastan izvesti ili zaključiti upravljajući Odbor, zaključuju družinari

PODLISTAK.

GOJENJE KRUMPIRA

(*Piše za „G. P.“* Sv. Lj. Gavrilović).

(Nastavak vidi broj 20).

2. *O sijanju krumpira u obšte.*

Vrieme za sijanje krumpira zavisi od mjestnih prilika i okolnosti. U obšte može važiti kao pravilo, da ga valja sijati onda, kada se je zemlja već dovoljno osušila od zimske i proletnje vlage — pošto njemu vlaga može najviše da naudi.

To je kod nas kako kojih godina, a obično na dvie-tri nedjelje prije Giurgjeva dana. Ako ga ranije sijemo, pa bi se jošte pobojavili poznih mrazeva, valja da ga malo dublje zatrpamo, naročito na pjeskovitoj i razprasitoj zemlji.

U glavno, od kako je krompirna bolest nastupila davali su prevagu onim vrstim krumpira, koje zbog svog ranog dospjevanja, svrše razviće svojih krtola u štovećem broju, prije no što bi mogle u tome ih omanuti bolest lišća i krtola njinih.

U ovom pogledu ponašanje krtola ne samo daje u različnim vrstama zemlje i u raznim položajim različno, već pri tom valja se obzirati na polaganje siemena, na veću ili manju daljinu zemalja, u odnosu na visinu i dubinu, u kojoj koja vrst svoje gomolje (krtole) zameće. Pa s toga na veličinu žetve i na dohodke od krumpira ima najvećeg upliva izbor vrstih za razne položaje i za različne vrste zemalja.

Valjalo bi da pokaže uporedno opitovanje i gojenje, al od mnogih vrsta krumpira što se u Evropi u obšte gaje ima ih dosta, koje bi se moglo i kod nas preporučiti zbog njenog valjanog ukusa i velike sadržine škroba, pored bogatog dohodka u obšte.

Treba znati da izmedju pojedinih vrsta u odnosu na njihov dohodak i na sadržinu skroba, postoji vrlo velika razlika. Tako dohodak od krumpira koleba se izmedju 500 i 3000 oka na dan oranja (od 1600 kvadr. hvati) a po sadržini skroba izmedju 10 i 25 procenata.

U ovom obziru valjalo bi „društvo za poljsku privredu“ na svome imanju u Šabcu i u svojoj opitnoj bašti da čini probe sa raznim sortama krumpira da jih ispita najpre da nisu bolestne itd., i tek onda da jih preporučuje našim zemljoradnicima.

Što se tiče *izbora sjemena* samog za sijanje tu pod svima okolnostima treba najpre gledati da se za sijanje biraju sasvim zdrave i normalno razvijene krtole, i to tim prije, što energija pri prvom razvijanju klice od najvećeg je značenja za povišenje žetve. S toga takovo sjeme za sijanje valja jošt s jeseni odmâ po žetvi izdvojiti od krumpira za upotrebu, razastrti jih u plitkim slojevima, i to na mjestu, gdje nije suviše zimi toplo, a često ga prevrćati.

Kada posmatramo kako su po površini krumpirne krtole razredjena okca, vidit ćemo, bez razlike vrsti, da na svakoj krtoli na dnu uvjek jedno okce od ostalih za nekoliko linija više strči. Ovo krajnje ili terminalno okce ima za gajenje krumpira najvećeg praktičnog značenja jer ono je to, koje prvo začne obrazovanje krtole, *i od kojih (okac) krtole najranije dozru.* Dakle kada bi sjeme za sijanje ostavili, da u velikim gomilama preko zime leži, to bi vrlo često bilo povod, da održanje tih takovažnih krajnjih okaca stavimo na kocku. Slabili bi na taj način snagu klijanju ovih okaca, prije no što jih i zasijati možemo, jer bi jih takovim našim postupkom primorali da nekoliko puta klijaju — naravno da time činimo da nam je i žetva manja (Jitke, D.r V. Hals i dr.) (*Sliedi*).

na glavnoj skupštini, odnosno uoblašćuju tim upravljajući Odbor da izvede.

Sve časti u zadrugi su bezplatne, jedino računovodja dobiva odštetu, koja je ili u obliku godišnje plaće ili nagrada, koja mu se podieli napram poslovim. *(Sliedi).*

Upliv kisika na zdrenje vina u bačvi.

Nema više dvojbe, da kisik upliva na zdrenje vina u bačvi. Neumorni Pasteur je i tu pružio dokaza. Posve mlado vino, on je začepio u staklenoj cievi, bez zraka, i ono je ostalo na dugo i dugo nepromienjeno i tekom svojim, i bojom. Dočim isto tako mlado vino začepljeno sa nešto zraka promienilo se i na teku i na boji. Ono se je mienjalo tim brže i tim više, čim je bivalo više zraka. Žutine, pa bile i zelenkaste postaju zlatno-zute, a crna vina problieđe, neka dapače postanu sasvim žuta. —

S vinom, koji u bačvi leži i u konobi dogadja se ista stvar, i to ono tim brže dozrieva, čim je slobodnji pristup zraka.

Gospodar radi toga mora biti jako oprezan. Dok je pristup zraka s jedne strane neobhodno potrebit da mlado vino uzdrije, s druge strane mora zapriečit pristup zraka, i to tim bolje, čim je vino starije, jer se inače vino pokvari. I na fina vina, osobito na miomirisna, pa da su i mlada mora da zrak ima posve malo pristupa, inače pokvarit će se, ili će izgubiti miomiris.

Nego pitat će se, kako. i kada prima vino kisik na se? Nešto usljed šupljikavosti (porosità) duga dok je u bačvi, a nešto za pretakanja. U jelovim bačvam, vino upija puno više kisika, nego u bačvam od čvrsta drva.

Za pretakanja naime, izhlapi iz vina nešto ugljične kiseline a njeno mjesto zauzme odmah kisik od zraka. Eto razloga, zašto se vino nakom što je pretočeno nešto uzmuti. — Kisik spoji se tvarim, koje se dadu okisiti. pa ove jer okisane postanu neraztopive, a usljed toga vino mutno dok se one otalože.

Najviše je vino u doticaj sa zrakom, ako bačve nisu pune, ili ako se u bačvi neđonalieva ono što duga izpije.

U manjem sudu pije duga više nego u velikom, nu, na upijanje duge upliva vrst drva, debljina duge, toplina podruma. Vinar, koji želi da mu vino brže uzdrije, držat će ga u male sudove, u velikim sudovim zdrije vino posve sporo.

Po iztraživanju Pastera znamo, da iz suda od bukova drva od 228 litara sadržine upije duga na godinu 5 po sto od sadržine, a napram tomu da upije vino, i to za svaki litar 20 kubičnih centimetara kisika. Iztraživanju Pasteura, imamo zahvaliti, ako znamo da iz suda od 150 litara upije duga $3\frac{1}{2}$ po sto, od 5 hektolitara $2\frac{1}{2}$ po sto, a u sudu od 18 hektolitara upije duga 1·7 po sto.

Pri upijanju duge nestaje razmjerno uvjek više alkohola nego vode. Eto zašto mi opažavamo, da vina, koja nam leže u konobi postaju sve slabija i slabija. Vino, koje je inače sasvim zdravo, može da izgubi u godini dana samim ležanjem 0·1 do 0·3 po sto od svoje žestine.

Tko može, da donalieva sud za onoliko koliko duga popije, čini vrlo dobro, jer tim prieči i da se trusje od matice nasedne. A trusje od matice (Saccharomyus Mycoderma), kad se razklija troši kisik za svoj razvitak, pa ovaj nemože do vina. Kad nebi matice i inače štetonosno djelovale. a ono djeluje svakako odstranjivanjem kisika, koji je neobhodno potrebit da vino uzdrije. Koje su one sastavine, koje se djelovanjem kisika usljed okisenja otalože iz vina, to se nezna sjegurno. Djeluje svakako na bjelančevine. Zdrenjem vina, tim se taloži iz njega više tvarih, čim je duže ležao na dropu. Žutine pod uplivom zraka postaju tamnije boje, dapače uz trajni upliv kisika posure sasvim mrke.

Crna vina su najcrnija, kad se prvi put protoče po vrenju, kašnje zdrenjem i taloženjem gube uvjek nešto boje. Posve crna vina, kad postare mogu postat sasvim blieda. Uz boju, uplivom kisika, od zraka taloži se uvjek i nešto treslovine (tannin). *(Sliedi).*

Žuna iliti vuga (Picus viridis).

I ova se koristna ptica u velike progoni. A zašto? Zato, što je gospodaru i šumaru, a osobito potonjim vrlo koristna, pošto u velike **uništava kukce i mrave u šumami i u voćnjacim**; zato se i može punim pravom nazvati da je uništiteljica kukaca.

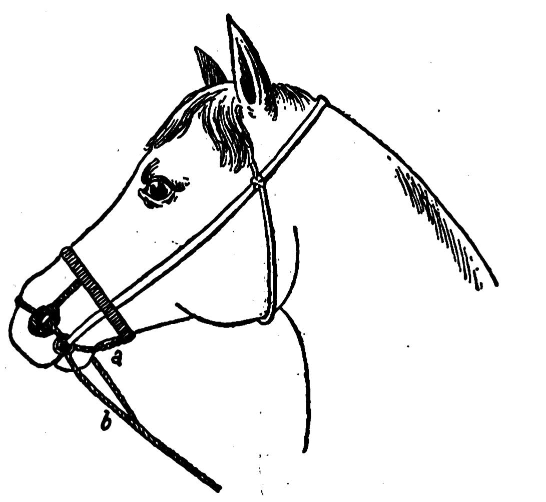
Netom počme zora, eto ti neumorne žune na posô. U gustoj naime šumi obliće oko najstarijeg i najjačeg stabla i svako pomno razgleduje. Čim opazi jedno drvo, te joj se čini, da će u njem kukaca i velikih mrava naći, nanj se osovi i u sried stabla uhvati se za hrapavu koru.

Dvie pandje (prstića) od noge drži naprvo a dvie natrag; nokti na njoj su joj od velike koristi. Rep joj je dosta kratak, a perje na njem čvrsto i tvrdo da se nanj podupire kada puza. Kljun joj je jak i kano šiljasta sjekirica. Utvrdjen joj je u jake kosti od glave, i njim može duboko zasjecati u koru od drveta pak i u stablo. Jezik joj je zubast i može ga u rupu, koje je kljunom u koru ili u deblo usjekao, do dva palca iz kljuna izpružiti. Njime vadi kukce, mrave i crviće iz stabla. Više puta prokljuje samo gornju koru hrasta, te odatle izvlači mrave i crve, koji se na stotine medju korom i drvom nalaze. Ova se gamad ponajviše razplodjuje bjelju (phloem).

Ako se pako razplod ovih crvih neprepriеči izgrizu stablo tako, da pupovi povenu a grane obumru, te drvo više netjera ni lista, ni cvieta. Šumar pak i voćar neslute te sakrivene neprijatelje, dok drvo ne počme venuti.

Tu samo rod žuna sa rodjacim *djeteljim* pomoći može. Oko žunino i djeteljevo odmah opaža, gdje tih kukaca ima. Kriepkim svojim kljunom kljuje i trga žuna koru da sve na prst komadi naokolo frcaju, dok ne nadje i ne pozoblje štetnike. Naravno je da žuna tražeć ove šumske neprijatelje ostavlja na stablu duboke jamice, a neznalice ju radi toga proganjaju, misleć jadnici da žuna i djetelje šumu štetuju.

Nikola Vežić.



Slika 43. *Praktični način zauzdavanja.*

ŠUMA I KOZE.

(Nastavak i svrha vidi broj 20).

O servitutim se nebavim, ima o tom i knjiga i zakona, no mislim, da u uredjenjem paše nebi ništa pomoglo, valjalo bi jih razpustiti. Kako da se to izvede, dali odštetu u novcu tlu ili zemljištu ili na koji drugi način, neznam, moralo bi se svakako udesiti napram mjestnim odnošajim, te uzeti u obzir želje toli uživaoca, koliko družna.

Još bi nastalo pitanje, dali je dokinuti kozju pašu s puta ili malo po malo.

Ako šume nisu stvarih izdašne, to je svakako znak, da ni zemljište opredjeljeno za oranice nije plodno, te bi u takovu slučaju zabrana paše morala ići postepeno.

Valjalo bi promišljati za odotupa šumskih prostorijâ, nebi li zar bilo bolje pretvoriti jih u livade, i nebi li zar koristnije bilo uvesti hranitbu lišćem. Može da bi se koristno pokazalo uvesti livadnu pašu, i tim učiniti suvišnom šumsku pašu.

Razmatramoli pobliže razlike izmedju šumske paše i stajske hranitbe, to vidimo da gospodar su 4 kvintala sienske vriednosti hrane na godinu, daje kozi uprav onoliko hrane, koliko si je ona mora u šumi tražiti i naći, ali pri tom za njega je puno veći prihod od mlieka, nego kad koza ide na pašu. Ova 4 kvintala sjenske vriednosti može dati gospodar kozi u obliku lišća ili pak na zemljištu priredjenu za proizvod lišća u obliku paše.

Premda je temeljito dokazano da krava daje gospodaru najviše koristi, dapače i više mlieka od koza, koje bi se mogle sve hraniti sa hranom, kojom se prehrani jedna krava, ipak imade slučajeva gdje se nemogu odstraniti koze, da se uvedu krave.

U svim onim mjestim gdje su posve parcelirana imanja, a gdje gospodar nemože da proizvede toliko siena, koliko ga je potrebito da prehrani jednu kravu, dapače ako bi morao sieno kupovati i skupo plaćati, tamo se nedadu lahko odstraniti koze. U ovakom slučaju morat će se takodjer računati na lišće, kojim se i krave posve rado hrane, al koje ne može sasvim zamienuti sieno.

Ljetni občinski pašnjaci pomažu puno, nu tih nestaje, a ne stvara se novih niti kad se šume izkrče. I ako se doduše napravi koji novi pašnjak, to je vlastništvo bogatijih, do kojeg siromah nema pristupa.

Gdje ima nešto siena, tu je uplivati da se uvedu krave, a odstrane koze, manjak siena dat će se nadomjestiti lišćem.

Hrana lišćem je jedino sredstvo da se otjeraju koze iz šume. Kako pak da se uzgajaju šume za lišće, dali kao nizke šume ili drugčije to odlučuju mjestne okolnosti.

Briest i jasen daju najbolje lišće. Jasenovo lišće izsječkano izvrstna je krma za volove koje se tove; briestovo lišće je krma za svinje.

Najgora zanovet je odstraniti koze, osobito ondje, gdje težak ima pravo na šumsku pašu. U nekim mjestim su nasadili stabla za uzgoj lišća (sječa mladica), pa tim načinom odstranjuju koze iz šume, davajuć onim koji imadu pravo na pašu odgovarajuću množinu hrane u lišću.

Nedadu li se nasadjivati šumski pašnjaci drvećem na rečeni način. onda se može ograditi komad šume i tu zasaditi grmlje i drveće, koje koze najradje jedu. Dapače i ograda mogla bi biti živica n. p. od biela trna, kojeg koze rado jedu. Nu ovake ograde smjedu se upotrebiti za pasu samo onda kad nasad poraste za 1 do $1\frac{1}{2}$ metar. Pri nasadu šumskih pašnjaka, uzeti je sljedeće vrsti drveća, koje davaju dobru hranu.

Murva (dud), jesen, briest, kanadenska topola, javor, grab, trešnja, šljiva, jabuka, bagren, trnovac, lipa, krkovina, škrobut, žutilovka, kupina itd. itd. Ovakovi nasadi davali bi najbolju pašu i na lošijim zemljam, bi uzdržale zemlju u snazi, i nebi dopuštale na obroncim da voda izpira zemlja. Ovakovi šumski nasadi nebi dopuštali previsoke ciene sienu za nerodice, jer bi se sieno uvjek moglo zamieniti lišćem.

Iz svega razabire se, da se koze nedadu iz jednog puta odstranit iz šume, al da se shodnim zakonim i mudrim odredbam mogu koze ili zamieniti ili njihova paša urediti, na način, da ne bude od koza štete šumarstvu, niti da gospodar protrpi s zabrane držanja koza.

Nadšumar **R. Zdarek.**

SVAŠTICE.

Drveni ugljen rabi se u razne svrhe, nu ponajviše za čišćenje (procjedjivanje) vode i ulja. U novije vrieme rabi se i kao djubar, i to ponajviše u vrtlarstvu. Kad se zemlji primješa drvena ugljena postaje raklija i propustnija. — Tvrdi se takodjer da ugljen upija čipavac, te da tim prieči da izhlapi, pa ga rad toga rabe u gnjojarstvu s njim, naime, posipavaju djubar. Najviše koristi drveni djubar pri gojitbi cvieća u lonce, jer ne dopušta da se u zemlji stvori humosnih kiselina, olakoćuje propustnost zemlje, i nedopušta da se zemlja u loncu sabije.

Omorikove četine, kao krma za rogato blago. Na proljeće sasieku se grane od omorike, poslje neg je protjerala nove mladice. Ovo granje naslaže se na tavanu, gdje su otvoreni prozori, da četine što prije poodpadaju. Kad odpadnu četine sakupe se, pa još dalje suše ili u peći ili na suncu, ako je žarko. Kad su sasvim suhe samelju se u brašno. Ovo brašno se pak popari u kašu i primješa se na svaku 25 kg. jedan kilogram soli. Neki primiešavaju i nešto mekinja ili krupice ili druge hrane. Blago, osobito goveda kašu od brašna od omorikovih četina posve rado jedu, a dcje nuzto obilno.

Tanganje (bojadisanje) vune i svile u plavo (kao nebo). U zemljani ili limeni lonac metne se $\frac{1}{2}$ kilograma daždjevice, 166 grama u sitno sameljena čuvita (indigo), i pridoda se s puta 1333 grama sumporove kiseline. Mieša se neprestano, dok se pjeneći čuvit sve otaloži, i dok ne prestane svako izparivanje. Za 12 satih miruje ova smjesa, no kroz to vrieme dolieva joj se na male obroke vruće vode, i to dotlen dok smjesa ne dobije gustoću obična crnila. Sad se ulije u staklenice, i dobro začepi do uporabe. Kad se ima mastiti, metne se stvar koja će se bojadisati u jednu bakrenu posudu, pa se polije po njoj do 2 litre vruće vode. **Roba se odmah iz-**

vadi, i ovjesi da se ciedi, a nuzto se vodi dolije 66 grama one masti, koju smo prije priredili i ulieli u staklenice. Za dolievanje masti mieša se neprestano, pa se onda umoči unutri stvar koja se ima otangati, pa prevrće u tangi dok nije pojednako poprimila boju. Onda se izvadi, ociedi, propere u vodi, pa osuši. Svilu se, kad se prosuši izgladi izmedju dva lista hartije.

Ljubičasta (violette) boja za svilu. Ukuha se 100 grama varzila (fernambuk) u 750 grama dobra vinska octa (kvasine), pa se tomu, uz neprestano miešanje pridodav 5 grama u prah stučena kocelja (aluma). Kad je ukropina karmoisin-crvena, prociedise na platno, bace se pilotine od varzila, a prociedjena ukropina ulije opet u posudu. Uzme se sada 333 grama ove ukropine u drugoj posudi dodade joj se 33 gr. ćuvit-karmina. Sve se dobro izmieša ulije k onoj ukropini u prvoj posudi, pa uz neprestano miešanje kuha do vrienja. Sad se uzme posuda sa žerave i dolije se unutri 250 grama dobre rakije. Kad se je sve dobro promiešalo prelije se u oveću posudu metne se unutri roba za tanganje, i premeće ju se, dok ne postane po jednako karmoisin-crvena. U blizini stoji gotova tanga za tanganje u plavo, (vidi gori), nu ne jaka, kroz nju se provuče tkanina, i posao gotov.

Bleû de France. Najpre valja prirediti lužinu. U tu svrhu pomješa se 5 kg. solne kiseline od 22° Baumé-a sa 1 kg engležke sumporove kiseline, pa se za 24 primieša ovome malo po malo $1^1/_2$ kg željeznih pilotina, koje najpre izperu sa nešto razkiseljene vode (voda, kojoj se pridodade nešto sumporove kiseline) da se pročiste od hrdje. Kad su se posve raztopile dolije 8 litara vrele vode, i pusti se sve za više dana u miru, da se razbistri. Sad je da se priredi pravu tangu Kad ćeš mastiti raztopi 35 do 50 grama željezno-modra kisela kalia u potrebitoj mnozini vode, i ugrij od 63 do 75° C. U ovako ugrijanu raztopinu metni $^1/_2$ kg. svile, koju kaniš mastiti, pa dolievaj uz neprestano miešanje toliko sumporove kiseline, dok se neosieća kiselasto. Svila ostane u ovoj raztopini 10 minuta, onda se izvadi i metne u goriopisanoj lužini. No prije neg se svila metne u lužini valja na svaki $1^1/_2$ litar dodati 50 do 100 gr. kositerne soli i 50 do 100 gr. sumporove kiseline. U ovoj lužini ostane svila nekoliko minuta, po tom se par puta propere u kiselastoj vodi, pa se najzad prodje svila jedan ili dvaput kroz pravu tangu, koja je priredjena od željeznomodra kisela kalija, kako što smo prije opisali. Na ovaj način dobije se željeni *bleû de France*.

Carmoisin-crveno na pamuku. — Pamučna predja (pamuk) prokuha se najpre u čistoj vodi, pa onda propere, pa zatrpa u 1 kilogram rujevine (sommacco), u kojoj ostane 12 satih. Po tom se uvije i postavi u kositernu lužinu (od 3° žestine). U ovoj ostane jedan sat, onda se opet uvije pa zatrpa u crveno drvo. Crvenog drva trebuje u tu svrhu $1^1/_2$ kg., a pamučna predja, ostane u njemu zatrpana više satih. — Napokon se izvadi, uvije i prosuši. — Kad se posuši onda se stopro propere.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

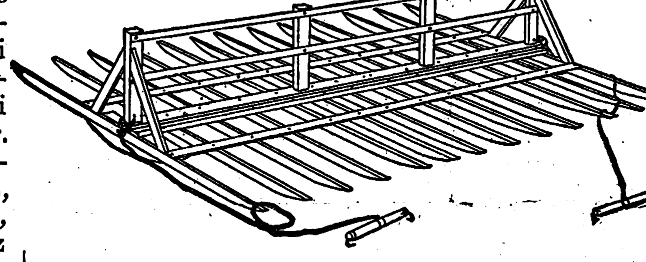
Sakupljalo za sieno, slika 44 na strani 83. Ovo sakupljalo za sieno jeste jedan od toliko praktičnih amerikanskih izuma. Su malo dobre volje može ga gospodar sam na kući sagraditi, pa s njim na dan sakupiti na livadi 15 do 20 tona siena. Kad je sieno pokošeno, i skupljeno u stogove, onda se najlaglje tovari na sakupljalo, i vuče gdje je volja. Rogaljci su običnih ljetva 5 centimetara široki, a 10 cm. debeli, te 3 $^1/_2$ metra dugi. Rogaljci su pričvršćeni na debljoj priečnici, koja je duga nešto 5 metara, a debela 5 do 10 centimetara, dočim je 15 centimetara široka. Nešto podalje napram jednom i drugom kraju rogaljca su druge dvi priečnice, nešto slabije, koje drže rogaljce na svom mjestu. Na glavnoj priečnici dižu se 4 stupca, nešto $1^1/_3$ metra visoki, koji su pričvršćeni medju sobom su dvie ljestve. Ova krajna stupca podbočena su priečnicam na skrajne rogaljce. U ovo se opire sieno, kad se vuče naokolo. Pod dva krajna rogaljca, i to uprav na sredini izpod stupića pričavla se opetak 30 cm. široko, 5 cm. debeo, a $^1/_2$ do 1 metar dug. — Strana koja leži na zemlji izradjena je poput opetaka na kolievkom, da se dade zibati. Da se rogaljci lako nezadievaju u zemlju zaoštreni su spreda put gori. Na oba krajna stupca ima željezna karika, a u ovu druga. Na ove karike priveže se 5 metara dug konop, na čijem je kraju zaprega Ovako uredjenim sakupljalom prenaša se posve lahko sieno na stog, a na povratku pograblja se s njim istim i sakupi ono što se je eventualno razsulo.

Što ćemo ovoga mjeseca?

U povrtnjaku. Okopaj kupus, cvjetaču (kavule), kelj, štrbku, artičoke. Gdje je zima čiča, tu valja povrće spremiti u podrume, inače će propasti. Zagrći i selen, neka pomalo bieli a privežuj štrbku ovczulju, da pobieli. Nemoj priveživat više štrbke, no što je možeš razprodati, a priveživaj ju za sasvim suha vremena, jer ako ostane dugo privezana pregnjije. Ako je koji komad zemljišta u vrtlu slab, sad ga je popraviti. U ovom zemanu se najbolje uredjivaju putevi, navaža piesak, djubar i druga potrebita. Sadi se rani grašak i bob.

U cvietnjaku. Unaša se sve cvieće koje ne podnaša zime. Uresno grmlje, koje se nedade uvesti, omota se slamom. Tko je providjen postavom sad pravi najviše razsadnica, od sveg grmlja i cvieća. Posadjiva ju se pepeljuge (cinerarie), papučice (celceolarie) jagorčice. Sade se žabnjaci (ranunculus), zumbuli (hyacinthe) lale (madiole tulipa) suncovrati (narcis), ljubice, sirotice, darčin, ljubidušci itd. itd.

U voćnjaku. Sukupi sve opalo lišće i izgoriga, u njemu je ugnjezdeno sijaset zareznika. Pregledaj granje, i u pazuham grana, pa deblo, osobito gdje je kora razpucana, tamo je ugnjezdeno najviše zareznika i imade najviše legla (jaja). Ako imaš presadjivati voćke izkopaj jame na opredieljenu mjestu, pa jih drži neko vrieme otvorene, da zrak djeluje blagotvorno na raztvorbu zemlje. Pobrinut se valja na vrieme za podjubrenje voćaka. Kad nije običaj voćke djubriti, pa se čudimo, slabo rastu i slabo napreduju. Voćke se riedko kada djubri stajskim djubrom, obično umjetnim ili ljudskim izmetinam. Po gospodara je najlaglje djubriti ljudskim izmetinam. Odpadci iz stanova razblaženi vodom rabe se u tu svrhu. Zimi razgrne se zemlja oko debla i žila, pa se tu salije razblaženih ljudskih izmetina i odpadaka od stanova, pe se opet zagrne.



Slika 44. *Sakupljalo za sieno.*

Na polju. Ore se i razorava s reda, i to djelomice za sjetvu ozimnih žitaricâ, a djelomice da se zemlja raztvori za blagotvorno djelovanje vazdušnina. Žitarice je najbolje sijati u redove, da svako zrno dobije po mogućnosti isti prostor. Tko hoće da mu se podvustruči ljetina taj djubri umjetnim djubrom. Pri oranju paziti je, da ne ostaju slogovi uzki. Jarak izmedju dvaju slogovâ obično je izgubljen, a na širjim slogovim laglje raditi. Gospodar mora se pobrinuti i za otok vode; najlaglje propada usjev, ako na njemu leži voda. — Vozi djubar. Zemlju na kojoj ćeš duhan saditi djubri pepeličnim djubrom.

Na livadi. Po zadnjoj košnji otave, latiti se posla oko livade, da ju se malko uredi. Ako je močvarna pobrinuti se je za otok vode. Isto tako valja izkorieniti sve grmlje i drač, koje se je na livadi naseo. Isto tako, ako je livadna zaraslina loša valja ju sasvim uništiti, pa ili zasijati bolje trave ili navrnuti ta gola mjesta sa komadim zarasline od bolje livade.

U šumi. Sad je šumar zabavljen sakupljanjem sjemena od hrastova (žirje), bukva, jasena, crvene johe, pa omorikove češerike itd. Sije se sjeme od bjelogorice, označuju stabla koja će se povaliti, tjera svinje na žirje.

Sa peradi. Počmi tovit perad. Najbolje i najbrže se utovi perad, ako stoji na čistu u tamnu mjestu, te joj neuzfali pitne hrane. Brže se tovi, ako se u vodi, koju će piti, primješa nešto čista drvena ugljena u prahu sameljena.

U pčelinjaku. Vadi se med. Pri tom valja postupati oprezno i pomnjivo, da se ne ozlede pčele. Ostaviti je uvjek nešto više meda, nego što se cieni, da pčelam može da uztrebuje za hranu. Radje da jim preteče nego da gladuju. Ako su ulišta preveć izložena kiši i zimi valja jih zakloniti. Isto tako valja ispuniti prazne prostore u košnici.

U staij. Iz zelene krme na suhu priuči blago postepeno. Netjeraj blago na pašu za kišna studena dana, da se ne prehladi. Sad iznesi vas djubar iz staje i popravi, ako je što za popraviti na štaji, a izčvrsti ju u svako doba. Počmi tovit blago.

Gospodarske Viesti.

U Austrajinsko družtvo na zaštitu vinogradarstva upisalo se je dosad u samom Šibeniku 38 članova. Naša „Uprava“ prima upisninu članova iz sve pokrajine. Tko će da bude primljem kao član mora, da izjavi, da će se držati točno pravila družtva, i da plaća svake godine jedan forint članarine.

* * *

„Mladi poljodjelac“ knjiga za učionu i puk, napisao pop E. M. Vusio. Zadar 1885. Ciena 30 novčića. Ovo je naslov knjige, koju smo zahvalnostću primili ovih danâ. Knjiga zauzima 224 stranice u mali 8.i format, a razpada se na 12 poglavja i pet dodataka. Poglavja bave se: I. Temeljna načela poljodjelstva. II. zemlja i bilje. III. O gnoju. IV. Livada i krma. V. Oranice. VI. Životinje. VII. Vinograd i vino. VIII. Vrtlarstvo. IX. Voćarstvo. X. Pčelarstvo. XI. Gomoljaste i obrtničke biline. XI. Šumarstvo. Podatci diele se: 1. Maslina. 2. Dud i svileni bub. 3. Kunac. 4. mlieko. 5. Poljodjelsko računovodstvo. Nismo imali još vremena da knjigu prolistamo, al čitamo da ju hvale.

* * *

U Draždjanih poticanjem poljodjelskog družtva u Tharandu ustanovio se je odbor za zasnovanje družtva na obranu poljodjelskih trgovačkih interesâ. U samom odboru ima 400 članova.

* * *

Za vinogradarsku školu u Avellino (Italija) traži se šest profesora za šest grana. Jednim mjestom skopčane su 3000 franaka, su dva 2400 franaka, su dva 2000, sa jednim mjestom 1600 franaka godišnje plaće.

* * *

Prvih osam mjesecih t. g. 1885 uvedeno je u Italiji 248,600 hektolitara vina, a izvezeno je 683,000 hektolitara. Godine 1884 za prvih osam mjeseci uvedeno je 36,605 hekt., a izvezeno 1,946,402 hektolitra, po tom je *uvedeno* ljetos napram lani *više:* 211,995 hektolitra, a *izvedeno manje:* 1,263,402 hektolitra.

* * *

U Francuskoj govedarstvo raste od 11 $^1/_2$ miljuna goveda što je bilo god. 1873, deset godina kašnje t. j. 1883 bili su porasli na 13 miljuna glava. Svinja ima 7,100,000 glava; vunjadi 23,700.000 glavâ. Peradi, osobito kokošiju računa se da ima 43 miljuna.

* * *

U Redoste u Francuskoj otrovalo se je dvadesetak osoba sumpornim ugljikom. Stvar se ima ovako. Sumporni ugljik rabi se proti filokseri. Radnici su na jednom izvoru umočili to orudje, i tim otrovali vodu, pa dosljedno one, koji su se te vode napili.

* * *

Od godine 1879 do 1884 potrošila je Italija, na utamanjivanje filoksere maldane 4 $^1/_2$ miljuna franaka.

* * *

Na svjetskoj izlozbi u Anversi, 500 francuskih izložitelja izložilo je 2000 vrstih vina, 150 taljanskih, 500 vrstih vina, 25 spanjolskih 200 vrstih vina, 20 portugalskih 200 vrstih vina, 25 niemačkih 100 vrstih vina, 14 austro-ugarskih 70 vrstih vina, a 60 što švajcarskih, što ruskih, srbskih, tunižkih itd. 500 vrstih vina. Ukupno dakle 900 izložitelja i 3500 vrstih vina.

* * *

U Magjarskoj u devet županija pojavila se je filoksera na novo na više miesta. I na Rajni preotima filoksera sve više mah, tako da namjeravaju napustiti eštintivni sustav, a uvesti kulturelni sustav.

* * *

Aradska trgovačka komora obratila se na ministarstvo za trgovinu u Budimpešti molbom, da uredi nudjanje vina iz uzorne konobe na način, da ta konoba koja je na državne troškove u svrhu obće koristi podignuta nebude na štetu vinogradara.

* * *

Sindakat trgovaca u svili iz Liona u njegovoj statistici priobćuje, da je na čitavom svietu t g. 1885 napravljeno 9,315,000 kilograma svile t. j. 733,000 manje od lani. U tvornicam izradjeno je svega ljetos 6,312,858 kg.; a od ovih austrijanske svile samo 75,174 kg.

* * *

Pošto je gosp. I. Brixy na obrtničkoj školi u Zagrebu pokazao neki osobiti dar za urarstvo, poslan je Furtwangenu u Schwarzwaldu, da se na tamošnjoj urarskoj školi usavrši. Kad se vrati, otvorit će se u hrvatskoj škola za urare.

* * *

Prvih šest mjeseci t. g. 1885 utjerao je državni erar za popušeni duhan 35,779,636 forintih. Po tom popušeno je na dan što duhana, što smotaka for. 196,591 i 40½ novčića. Liepo.

* * *

Kako *Amerikan Journal of Fabric and Dry Goods Bulletin* iz New-Yorka piše, neki d.r Guzman našo je na Kordiljevam novu vrst svilene bube, koja se hrani sa lišćem od *Tecoma sideraxilium* (vrst jašmina). Kožuroi (čahure) su dugi 30 do 70 centimetara, Nit, da je posve mehka i pruživa. Prof. Deau, tvrdi, da je i on ima takovih kožuraká, a gosp. Lorin Blodget, da jih je i on vidjevao. Amerikanci studiraju rada tog svilca, da se oslobode evropejske svile. *Bulletin séricole français* prenašajuć tu vjest, primjećuje da su po svoj prilici ti kožurci ljuske od jajeta od kanaracâ *(canards)*, s kojimi nas naši amerikanski drugovi svako često darivaju.

* * *

Ima u Pešti na izložbi bačva, koja jami 1800 viedara ili 1018 hektolitara. Gradjena je hrastovinom iz hrvatsko-slavonskih šuma. Na izložbi se u toj bačvi degustiraju (kušaju) Sriemska vina. Sva duga od te gorostasne bačve ima u dužini 6·6 metra, a u debljini 14¼ centimetara. Obhod joj je 17·4 metra. — Obruči teže 3000 kilograma, a čitava bačva teži 10,500 kg. ili 105 kvintala.

* * *

U Francuskoj u Héraultu pojavila se je težka bolest na lozi, koja u Americi pravi davno veliku devastaciju, a koja je poznata tamo pod imenom *Black-Rot*, to je neka vrst crne gnjiloće.

* * *

U kolovozu t. g, 1885 odpremljeno je na svih austro-ugarskih željeznica 7,163,986 osobâ i 5,172,456 tonâ robe. Za taj prevoz ili prenos utjerano je 21.940,420 for. — Od 1 siečnja do konca kolovoza t. g. utjerano je na svih austro-ugarskih željeznica za vozarinu 155,742,042 forinta.

* * *

U kolovozu izvezlo se je iz Austro-Ugarske 48·274 metrc. rafinirana i 47·211 metrc. surova šećera. Napram istom mjesecu prošle godine izvoz je ukupno manje za 53·031 metrc.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

113. Jaka i grdna guba mori naše smokve, i to, više one u blizini mora neg li druge. Na prolieću smo jih čistili i mazali vapnenim mliekom, al sve badava. Molimo vas, koji je uzrok, da se ta gubavost razvija, i kako bi ju mogli preduprieti?

Neki Stonski poljodjelci.

Ta gubavost potiče od jednog zareznika zvanog: *medič = coccus (ficus?)*, koji se brzo razplodjuje; pa ogubavi stablo, a često, jer mu izsisa prem sokova može biti uzrokom da stablo pogine. Razvija se jače na stabla koja su zasadjena na vlažnijem mjestu, nego na onim, koja su zasadjena na suho. Medič će te utamaniti postupajuć kako sliedi. Najpre izkopati oko smokve i podjubriti ju lugom, te istodobno pobrinut se, da voda neleži na njezine žile. — Preko zime pak ili u rano prolieće, nu svakako prije neg protjera, uzmite suknenu krpu i protarite sve grančice, da izgnjećite gamad, pa onda namažite gustim vapnenim mliekom. Još pomože: *a)* natirati grane suknenom krpom, koja je namočena u ribljoj masti; *b)* mazati amerikanskim mazom, koji sastoji iz katrana (theera), lanena ulja i vapna; *c)* izprati ukropinom od duhana, u kojoj da je raztopljeno crnog sapuna; *d)* pomješa se pol a pol govedje balege i gnjile ili ilovače, pa se pomoću ukropine od peljena umjesi žitka kaša, kojoj se pridoda nešto 30 grama terpentinskog ulja, pa se ovim namaze zimi cielo stablo.

114. Ako su bačve pokvarene od octa (kvasine), mogu li se izliečiti i kako?

A. F. R. u M. — Šolta.

Izljućenu bačvu može se popraviti, no to je prilično zanovetno. Valja ju razadnati, pa onda se namažu iznutri alkoholom i uz pripomoć slame zapali. Razumjeva se. da pri izgaranju valja bit oprezni, da neprogore duge. — Onda se strugačom sve dobro ostruži, pa sud zadne. Sad se za svaki hektolitar što jami (drži) sud uspe unutri 1 kilogram živa vapna, kojeg se gasi malo po malo vodom, dok postane vapneno mlieko. Onda se neprestano mućka, pa onda opetovano izpere vodom. Na ovaj način postupajuć nebi imalo ostati traga ljutini, nu ipak sasvim tim to se često opazi. Da je gospodar posve siguran, pošto neg je izprao sud vapnom i vodom, izpere ga jednom i vrélom vodom, a nestane li ljutine sasvim pod uplivom vrele vode, onda valja još jednom rabiti živo vapno u razmjeru navedenu. Neki, mjesto da progore sud iznutri, običavaju ga lužiti vodom u kojoj se je dolielo 1 do 2 po sto sumporove kiseline, pa onda rabe živo vapno i vrelu vodu.

115. Imadu dvie godine da mi krumpiri gnjiju u zemlji; što je tomu uzrok? Kako se može sačuvati jih?

A. F. R. u M. — Šolta.

Još godine 1883 i to u mjesecu srpnju vi ste nam bili postavili baš slično pitanje, koje objelodanjeno u broju 15 od 1 kolovoza, a na koje pitanje je obširno odgovoreno u članku *Gnjiloća krumpira*, koji je priobćen na prvom mjestu u broju 16 „Gospod. Poučnika" od 16 kolovoza 1883. Kako vam je već rečeno ta gnjiloća potiče od jedne tajnocvjetne nametnice zvane *peronospora infestans*. Lieka temeljita proti bolesti nema, al imade za gospodara sredstva, kojimi može da se brani, t. j. da izbjegne gnjiloći. Tako n. p. ako bude gojio posve rane vrsti, koje dozrievaju brzo, naime prije neg se gnjiloća razvije. Ako krumpire nebude gojio na prevlažnoj zemlji. Ako jih dobro prosuši, kad jih izkopa pa sahrani na suhu mjestu, i razastre na tanko. Koristno je n. p. zasuti jih suhim pieskom ili pepelom. Ako se bolest naporno za više godina održi, onda se najsavjetnije zanemarit gojitbu krumpira za par godina, na onoj zemlji, te razkužiti dobro prostorije u koje će se čuvati krumpir.

116. Molim vas, moželi se „Ručno livadno kosilo" slika 36 u broju 17 "G. P." rabiti za livade. Može li ono nadomjestiti eventualno, može li uspješnije raditi od obične kose? Kako se oštri? Gdje se može nabaviti?

V. V. u K. — Hrvatska.

Može se rabiti i za livade. Nu za livade rabi se obično nešto veće kosilo. Kosilo od one veličine, kako ga naša slika 17 predočuje rabi se ponajviše za zarasline u perivojih i vrtovih, gdje je do toga ostalo da se zaraslina uzdrži uvjek nizka i zelena. I tu ne samo što nadomješćuje, ali pod svaki način djeluje uspješnije i bolje od kose. Za oštrenje kosila imade osobit brus. Kad se ima oštriti, izvadi se oštrica, pa oštri osebice. Gdje se ima malo raditi, tu bi se preporučilo ono kosilo, al ako je za livade, onda se hoće veliko livadno kosilo, kojeg vuče jedan ili dva konja, i koj nakosi za dan radnje blaga božjega. Odkud se mogu nabaviti rečeno je na strani 72 broj 18, u odgovoru na pitanje 105.

B. Nova pitanja.

117. Rekoše, da se u nekim predjelim naše države prodaje naše obično vino u staklenice po forint i skuplje. Molim vas gdje je to, koliko drži jedna staklenica, pa kolika je vozarina i carina, do tih miesta?

B. F. u M. — Brač.

118. Imali, i kolike vriednosti ima, pepeo (lug) od meka drva, kao djubar? Kako se može u rečenu svrhu najbolje ukoristiti?

L. S. u P. — Slavonija.

119. Molim vas mogu li se svinje označivat trajnim opeklinam, onako kako konji?

B. Z. u J. — Bosna.

120. Jeli zakupnik dužan preuzeti od najamioca nase postojeći našastar orudja i marhe?

H. C. u F. — Hrvatska.

121. Krava mi jedna od nedavno malakša. Slabo jede, opada, a slabije doji. U usta, na jeziku naime, imade nekakove crve. Ovdje se nezna lieka, već da se planučem ostruga ježik. A do mala eto crva opet. Molim vas kakovi su to crvi, i u obće kakova je to vrst bolesti, pa dadeli se izliečiti i kako?

V. F. u F. — Zagora.

122. U sedam godinâ nabavio sam 19 (devetnaest) komada mačakâ, i svaka mi kroz nekoliko mjesecih ugine. S početka neće ništa da jede, a kašnje ju spopadne lijavica, koja ju raztoči. Molim vas, kakova je to bolest, i imali proti njoj lieka?

F. T. u D. — Bosna.

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1885.

P. n. č. g. Glušćević A. — Pokraiac J. — Türk F. Fabris A. — Filipić B. — Ožegović bar. M. — Vrankovič I.

— Č. g. Majstrović A. — Vaša cienjena predbrojba smierena je do konca kolovoza 1886.

— Č. g. Tičak F. — Pošto smo morali platiti 30 novčića na Vaše novčano pismo, a predbrojba se razumi „franco," u Šibenik, izvolite nam dostaviti rečenih 30 novč. i tim će biti podmirena Vaša predbrojba do konca t. g. 1885.

— Č. g. Russi prof. A. — Izpravljeno je. Srdačan odzdrav!

— Č. g. Čikeš p. J. — Brojeve 4, 6, 9 i 13 odposlali smo na novo.

— Č. g. Nazor p. N. — Vaša cienjena predbrojba mirna je do konca kolovoza t. g.

— Presvjetli g. Bar. M. Ožegović — Na svoje vrieme bit će te služeni.

— Č. g. Koprinsky S. — Broj 9 i 20 odposlalismo Vam na novo. Ne razumismo promjenu adrese na gosp. J. Maletića, kad je Obćina bila naredila onako. Raztumačite nam.

— Č. g. X. u S. - Brač. — Već su vinogradari iz dvaju miesta poslali na nas molbenice za oprost mladih vinograda od zemljarine, a znamo da se sakupljaju podpisi na više miesta. Naravski je, čim bude više molba bit će se sigurnije i prije uslišani.

— Č. g. Filipić B. — Broj 13 od god. 1884 odposlalismo. Na svoje vrieme dostavite nam 22 novčića.

— Č. g. Fedilpašić S. - Sarajevo — Kušnje umjetnim djubrom izvedene su na malo i na veliko, pa Vam mi možemo naputiti na više gospodara, koji su ga rabili najuspješnije i koji ga i sad rabe, kao jedino dobro i spasonosno sredstvo. Ako će te vi rabiti umjetni djubar točno po našem naputku mi ćemo Vam ga dati pod sliedeće uvjete. Oranicu recimo od hektara površine razdielit će te na dvoje. Polovicu će te zasijat, kako ste dosad sijali a drugu polovicu će te podjubrit umjetnim djubrom. Za žetve mi ćemo odredit našeg čovjeka. Pokosit će te najpre polovicu zasijanu na staru, a od polovice zadjubrene umjetnim djubrom, požeti će te najpre onoliko snopova, koliko ste dobili na polovici zasijanoj na staru i tim ste vi osigurali vašu ljetinu. S onim što ima više na onoj polovici gdje se je zadjubrilo umjetnim djubrom platit će se najpre djubar, a ono što preteče, na polovieu; naime, vama polak, nama polak. Jesteli kaeli?

— Č. g. S. Nazor — Srdačna hvala! Osvetite se do svake prilike i zdravstvujte.

☛ Svu gospodu, koja su izostala uplatam, osobito uplatam predbrojbe molimo najljepše, da ju što prije podmire. Eto godina je na izmaku nije više kudkamo otezati.

Uprava.

U ZADRU 1885. Brzotiskom „Narodnoga Lista"

Godina IV. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 22

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavisi o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franaka na godinu. *Uvrstbe* plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI
Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Studenoga 1885. Ciena je listu 3 fiorina na godinu ŠIBENIK, 16 Studenoga 1885.

DVADESETIPETGODIŠNJICA
OBSTANKA
KRIŽEVAČKOG ZAVODA.

NAŠ narod slavi dne 19 t. m. svoj gospodarstveni preporod. Dvadeset i pet godina iztiče danas, što se je izpunila najvruća želja Križevačkih gradjana i domaćih gospodara tim, što se je podigao u starodrevnom gradu Križevcu hram gospodarske i šumarske nauke. Križevački zavod radeć mirno i skromno, kroz 25 godinâ, uz sve velike neprilike, što je u svom osnutku junački svladao, može se ponositi, da je tečajem svog dvadeset i pet godišnjeg obstanka, mnogo zdravog sjemena posijao na neobradjenom polju narodnoga gospodarstva, koje se je razplodilo od Drave do Jadranskoga mora, neizuzam i ostale jugoslavenske zemlje. To vam zasvjedočuje liep niz ratarskih ustanova i gospodarskih družtva osnovanih; šumarstvo i stočarstvo unapredjeno; dobre pasmine konjâ, volovâ, ovacâ; sjemenja i pitome voćke; sgodna poljodjelska ratila; napokon konca stotine inteligentnih gospodara i šumara odgojenih, koji sada prva mjesta u gospodarskoj i šumarskoj praksi u našoj domovini zauzimlju. Kao nosioc i prvi zastupnik gospodarske i šumarske inteligencije, djeluje Križevački zavod ne samo na valjan uzgoj mladeži, nego svojski i grčevito se je latio njegovanja gospodarske i šumarske nauke, koja je u zadnje doba junački odapela krčeć si put sgodnimi knjigami, po njemu u narod raztvorenim. On stoji uz bok svim gospodarom u zemlji, kao savjetujući organ u svih javnih pitanjih, koja zasiecaju u pojedine grane domaćeg gospodarstva; on je luč, odkud poleti iskra za svako novo gospodarsko poduzeće. Pa si je u izvanskom svietu stekao liepo ime i glas sudjelujuć častno i dično u povjerenstvih i kongresih gdje se je radilo o promicanju narodnog gospodarstva.

Gospodari, radimo, jali pomagajmo onim koji rade o gospodarskom napredku, jer je to temelj narodnom cielokupnom napredku, a slobodi i prosvjeti zlatne dvore gradi.

Svesrdno čestitamo Križevačkom zavodu i njegovom sviestnom i marnom učiteljstvu na liepih resultatih postignutih kroz 25 godina svoga bogomblagoslovljenoga rada, željom da pedestgodišnjica zateče našu *alma mater* u kolu najnaprednijih zavoda gospodarske struke, kojimi se danas Evropa ponosi.

A ti, Križevac grade, zaodjeni se u pirno ruho, eto ti na 19 tekućega u pohode gospodarâ iz svih krajeva naše mile domovine, pa i stotine umnih šumara i gospodara tvoga učilišta, da što dostojnije proslave taj dan znamenit u našem gospodarskom preporodu.

Napried! i samo napried!

PODLISTAK.

GOJENJE KRUMPIRA

(*Piše za „G. P.“* Sv. Lj. Gavrilović).

(Nastavak vidi broj 21).

Kao god kod siemena u obšte, tako i kod krtola važi pravilo da najveće krtole ne moraju biti i najbolje sjeme za sijanje. Ne gledeći na to, što bujavost ovakih krumpira već unapred pokazuje slabu proizvodnu snagu, ovde se jošt i na to obzirati imamo, da su vrlo veliki krumpiri, često prozukli (šuplji); to moramo se bojati da u zemlji ne počnu da trune. Iskustvo dalje uči, da kod vrlo velikih krumpira okca vrlo razredjeno leže, sa svim su slabo razvijena i duboko use udubljena, dokle kod osrednjih krumpira, okca su većinom punija snažnija i u prstenastim krugovima leže na krtoli razasuti.

A kod krumpira sve zavisi od dobrote i od jedrine okaca i od njihovog uzajamnog potpomaganja, kada stane klica da izbija; jer meso posijane krtole mnogo više služi kao zaklon za okca (obmotaču) i za potpomaganje t. j. održavanje njihove klijavosti, no li za pravo odhranjivanje izdanaka, proklijale klice, za što odma možemo i dokaz navesti iz života ove biljke.

Čim izdanak proklija iz zemlje i pošto se vretenasti koren razvije odgrnemo zemlju i pravu krtolu pažljivo zakinemo tako, da nebi klicu povriedili, to ne samo, da će ova biljka i na dalje tako, isto da raste ljepo, kao i sve ostale okolne biljke, no i kod krtole ne možemo skoro nikakvu razliku zapaziti u njenoj sadržini, i što više možemo tako, od te iste krtole, nekoliko jošt izdanaka da izvadimo.

Pa i to što znamo da se krumpiri mogu pomoću izdanka (klica) da razmložavaju, jasan je dokaz, da je priroda u okce od krumpira prvu hranu obilno naslagala. Osim toga izdanak kada probije kroz zemlju prie jošt no što su se ona dva prva listića i mogla da razviju, — za 24 sata često istjera pod zemljom 13 milimetara (oko pô palca) dugačak onaj glavni vretenasti koren, te tako osigura sebi samostalno zavladjivanje hrane iz spolne prirode (Holler).

U pogledu na ovu tvrdnju, srednje krtole imaju većinom najsnažnija okca. (*Sliedi*).

Štedno-Zajamne zadruge.

(Nastavak i svrha vidi broj 21).

U manje izobraženim predjelim bit će svakako težko izabrati vještih upravitelja. Težko ako se bude tražilo vještaka, ali lako i u svakom selu, ako se bude povjerilo rukovodjenje praktičnom čovjeku, župniku, učitelju koji će, ter jih se samo naputi, kako stvar mora da ide, rukovoditi posao najtočnije i najsavršenije.

Mnogi će pitati, a odkud novčana sredstva ovakovim zadrugam, neće li one biti uvjek i neprestano u novčanoj neprilici? Pošto su ovakove zadruge za obću korist, drži se, da će biti i obće sudjelovanje Kad se jednom zakonito konstituiralo družtvo sudjelovanjem vidjenijih, uplivnijih i imućnijih osobâ u mjestu, pa kad se to obćinstvu do znanja stavi, oznakom siela zadruge, a dodatkom da je zadruga započela svoje djelovanje, započet će odmah ulaganje prišteda u štedionicu a time novca na razpoloženje.

Razumieva se, da zadruga sa svoje strane mora da olahkoti ulaganje prišteda, dapače i da svimi sredstvi potiče na štednju, jer pod konac to je svrha njezine ustanove. A zadruga polučit će tim prije i tim laglje njezinu svrhu, čim se bude olahkotila štednja na što manje uložke.

Naj više bi uspjela zadruga kad bi olahkotila uložke na jedan novčić. — Pričinjat će se mnogim smješno, da se olakoti ulaganje do na jedan novčić, al je to stvar najlaglja, jer ne treba ubrajati u knjigu prištednje svaki uložak od jednog novčića al se bilježe dok se nakupi njih 10 ili 50 kako se već ustanovi, pa se onda ubraja u knjigu. — Dakle će morat u sielu zadruge biti uvjek desetak članovâ i po vas dan bogoviti, da primaju uložke od novčića, koje će nositi svaki kad mu se svidi? Nije to tako. Već je rečeno, da se za ustanovljenje ovakove zadruge hoće obćeg sudjelovanja; e pa dobro; zadruga će ovlastiti u mjestu 20 ili 30 osoba, dućandžija ili zanatlija, koji će primati ulozke do 10 novčića. Oni bi primili samo novac, a izdali bi ulagavcu ceduljicu, na kojoj bi stalo napisano, tko, kod koga, i koliko je uložio. Dotičnik (ulagaoc naime) bacio bi dotičnu ceduljicu u škrabijicu, koju bi družtvo na jednom javnom mjestu držalo zakovanu o zid, onako kako su prikovane škrabijice za poštu. Zadruga bi svake večeri dizala cedulje iz škrabijice i bilježila svotu na dobro onomu, koji je zapisan na ceduljicu, a dotični novac utjerala bi naknadno, na temelju iste ceduljice od svojeg povjerenika.

Ovaj način pričinit će se mnogim zanovetan. Ni toliko, uz malo pomnje i marljivosti teče stvar kao po loju, a olakoćuje se prištednja najsiromašnijim, koji ne razpolažu nego sa kojim novčićem, pa jer ga neznadu čuvat, a neimadu komu dat sačuvat, popiju ga ili inače ne potrebno potroše.

Tko na dan samo jedan novčić prištedi, zaštedi u godinu dana 3 forinta i 65 novčića, u 10 godina 35 forintih i 50 novčića, a u 20 godina 73 forinte, neračunajuć prirast od kamate i kamate na kamatu.

Tko na dan prištedi $^1/_2$ litre vina i jednu cigaru, recimo dakle 10 novčića na dan, taj prištedi u godinu dana 36 forintih i 50 novčića, u 10 godina 365 forintih, a u 20 godina 730 forinta, ne računajuć kamate i kamate na kamate.

Mi znamo da se uz kamatu od $3^1/_3$ po sto podvostruči glavnica nešto u 20 godina. Po tom tko bi prišteđivao na dan samo jedan novčić, kako smo prije rekli, taj bi nakon 20 godina mjesto 73 forinte imao prištedjeno 146 forintih. A sa kamaton od $5^0/_0$ podvostruči se glavnica već u 15 godina. Po tom, tko bi za 15 godina štedio samo 10 novčića na dan, mjesto da ima 547 forintih i 50 novčića, imao bi 1095 forinta. Ovi primjeri govore jasno!

Nema čovjeka, ni spahije, ni zanatlije, ni težaka, ni obrtnika, kojemu prištedjen novac neće tad li kad li biti od potrebe.....

Uz blagodat, koju bi se učinilo siromašnjim slojevim, imala bi zadruga glavnice razpoložive.

Ako se pak hoće imati više glavnice na razpolaganje, onda se može uvesti dioničko sudjelovanje su 3, 5, 10, 15 ili 20 forintih za svakog družinara. *(Sliedi).*

Kako se pravi pivo?

(Nastavak vidi broj 20).

Uvadjanje hmelja. Hmelj se ne upotrebljuje vazda jednako u tvorenju piva. Način kako da se hmelj pridoda mastu, i kolikoća hmelja zavisi od njegove kakvoće, od kolikoće izvadka što hoćeš da postigneš u pivu, a nada sve od vremena, za koje hoćeš da uzdržiš pivo. — Za zimsko pivo, to jest takovo koje ćeš namah da potrošiš i koje ćeš razprodati u 4 do 6 nedjeljâ dana, upotrebljavaj jedino stari hmelj ili hmelj od prijašnje godine, a uzmi ga po kakvoći 0·47—0·77 kilogr. za svaki hektolitar slada. Za ljetno pivo ili takovo koje treba na dulje da traje, upotrebljavaj novi hmelj, a uzmi ga 0·9 do 1·12 kilogr. za 1 hektolitar suha slada. za pivo koje ćeš da potrošiš u svibnju i lipnju mjesecu; a kilog. 1·35—1·57 za pivo koje ćeš da čuvaš do kašnjega zemana.

Što se tiče gustoće koju treba da postigne mast kuhanjem, ne valja zaboraviti, da ona treba od prilike da bude za pô stupnja postotnog sladoromjera izpod one koju treba da ima mast početkom vrenja, jer uprav za toliko naraste stupanj gustoće za hladjenja. Kad mast postigne u kazanu po prilici toplotu od 90° odluči se sgrušana bjelančevina, i to u većoj kolikoći u mastu napravljenu raztapanjem nego li u onom koji je postao varenjem. Da je mast kuhan razabire se po tom što uzevši ga nekoliko u staklen sud brzo se utalože plivajući pramovi a kapljevina se razbistri. Kad treba da je mast dosta gušćen, kao u postupku raztapanja, nastaviš kukanje do željena stepena gustoće (u obće 5 do 8 sati). Kad je varenju cilj samo da sgruša bjelančevinu, ono traje zimi sat a ljeti je dosta i $^3/_4$ sata. Najbolje ti je način upotrebljenja hmelja, da ga dodaš u prahu i samo onda kad ti se je već sgrušalo najviše bjelankastih tvari. Da izvadiš raztopive tvari hmelja treba da vaskolik svaren i još vruć mast ciediš kroz naročito cjedilo puno hmelja. To je cjedilo košić spleten od oguljenih vrbovih šibica ili četverostran sanduk u kojem su dno i strane od bakrena izprobijana lima ili od kovinske mrežice. Neki vare hmelj pri koncu varenja sa čitavim mastom ili potla u nekoliko česti masta ili napokon u mastu drugog raztapanja.

Hladjenje masta. Mast se hladi, da svaren mast koji vruć izlazi iz kotla postigne brzo toplotu sgodnu za dodatak kvasa i za vrenje. — Kad bi toplota na dugo ostala izmedju 25° i 30° C., lako bi mast pretrpio mliečno vrienje. S toga treba da hladjenjo bude što je moguće više pospješeno, da mast brzo padne izpod te toplote štetne po njegov obstanak. Hladjenje biva uobće u *hladjenicima*, kojih usavršeno razporedjenje je u velike doprinielo tomu, da se dandanas tvori dobro trajno pivo u mjestima, gdje prije nije bilo moguće da se napravi sbog oskudnosti hladjenikâ.

Hladjenici sastoje od velikih obično četverouglastih drvenih ili kovinskih (gvozdenih ili bakrenih) lokava, dubokih 18—24 centimetra, koje su postavljene u položaju hladnu i provjetrenu. — Pospješenje izparivanja, uvećanjem i kretanjem površine, suh vazduh, vedro nebo lasno odalečivanje topline kroza strane hladjenika jesu uvjeti povoljni hitru hladjenju. — U drvenim hladjenicim hladjenje biva skoro samo na gornjoj površini kapljevine, dočim u tom malo sudjeluju dno i strane — U velike probitačniji su gvozdeni, koji hlade mnogo brže a opet traju više i lašnje se uzdrže čisti. Da se olakša hladjenje treba odalečivati razvijene pare i činiti da hladan i suh vazduh ima pristupa nad kapljevinu. Zato su upotrebljena provjetravala od vretenâ sa krilima i mehanična hmutala. Veoma su sgodne po hitro hladjenje sprave u kojima se kao hladivo upotrebljuje hladna voda. Najbolje sredstvo za brzo hladjenje masta do toplote prikladne za dodatak kvasa (7—10° C.) je svakako *led*, koji se na komadiće baca u mast i pušta se da se raztapa, ili se položi na povišinu masta u plivajućim lokvicama. Stupanj gustoće masta odlučuje o tom da li može da pretrpi neposredno hladjenje ledom; a ekonomične okolnosti poduzeća pri kojem stupnju topline treba da započme uporaba leda. Toplota do koje treba da bude ohladjen mast zavisi od toplote prostorijâ odredjenih za vrenje masta (konobâ) i od vrsti vrenja. Izkustvom se je doznalo za sljedeće najsgodnije toplote:

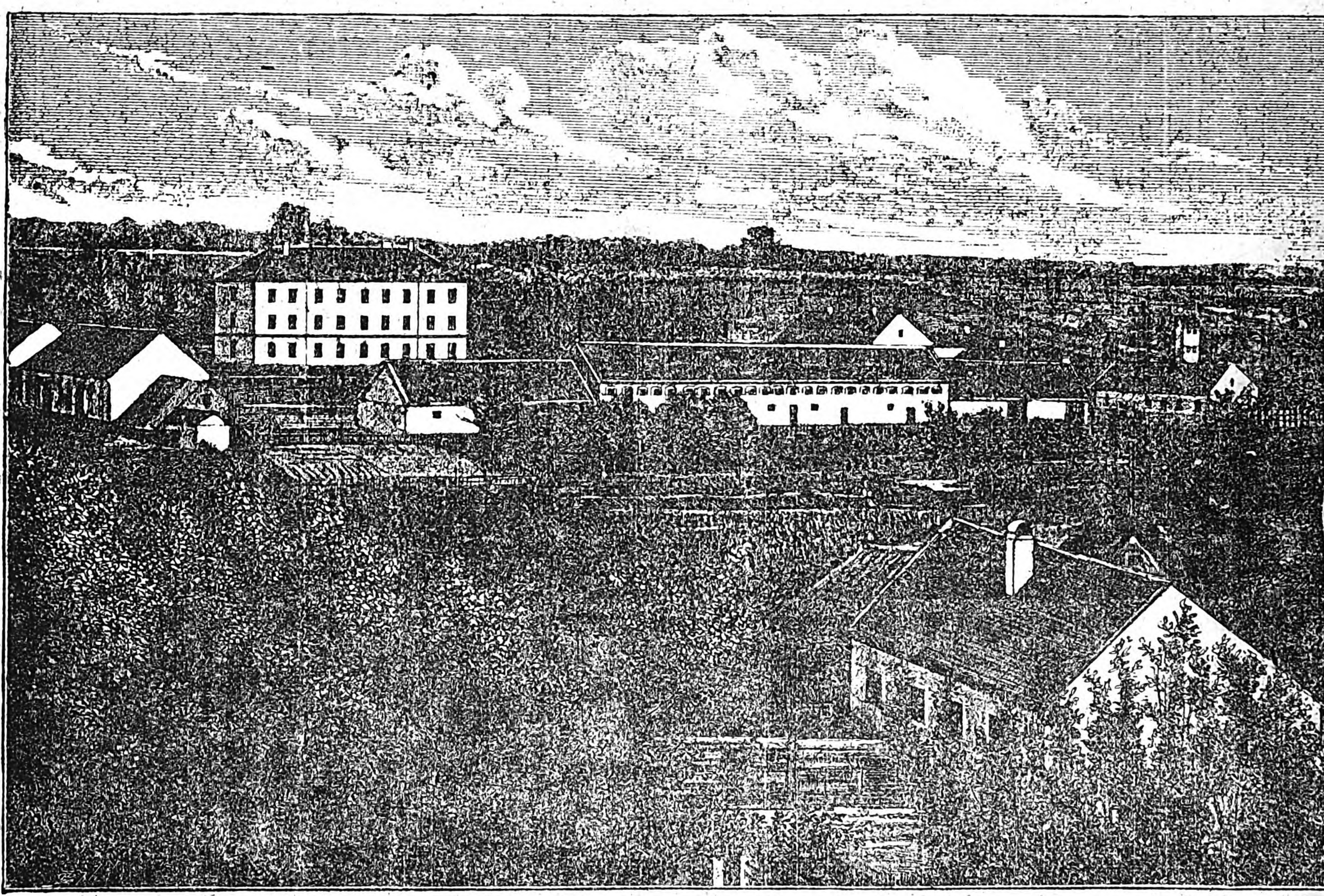
Toplota konobe.

6°—7°, 7°—8°, —8°—9°, 9°--10°, 10°—12°,

Toplota masta.

Za dolnje vrenje:	Za gornje vrenje:
12° 11° 10° 9°	15° 14° 13° 12°
7°—8°.	12°—11°.

Sgušćenje masta svarena i baratana sa hmeljem izrazuje se postotnim stupnjevima sladoromjera. Srednja gustoća masta pri toploti od 17° 5° C., treba da je zimsko pivo od 10·4 do 10·8 po sto; za uzdržljivo pivo 12·3—12·6 po sto.



Slika 45. *Ratarnica kr. gospodarsko-šumarskog učilišta u Križevcih.*

3. *Vrenje masta i uzdržavanje piva.*

Vrenje. Nakon prikladna ohladjenja pivni mast je zgodan za žestoko vrenje, koje može da se razvija naravskim putem ili, a to je najobičnije, dodatkom kvasa. Naravsko vrenje biva kad se mast sebi pripusti pri sgodnoj toploti. Vrenje se obično potiče kvasom. Kvasom se izbjegava prvomu pogibeljnomu početku naravskog vrenja a vrenje se po njemu prije i pravilnije dovrši. Vrenje treba da je uredjeno tako, da se dekstrozij malo a malo razlučuje u žestu i ugljikovu kiselinu. Ta se ciel postizava što moguće većim ohladjenjem masta i umanjenjem količće kvasa.

Što je topliji mast i što je viša toplota konobe toliko se manje dodaje kvasa. I vrst kvasa upliviše na tečaj vrenja. Kvas dobiven od živa i brza vrenja i pri visokoj toploti potiče i u novu mastu hitrije raztvaranje, nego li onaj koji je dobiven od polagana vrenja pri nizkoj toploti. Prvi se odlučuje na površini odavrele kapljevine i zove se *gornjim kvasom* dočim se drugi, *dolnji kvas*, odlučuje na dno badnjeva nakon otočenja odavrele kapljevine.

Po tomu imamo dvie vrsti vrenja: *dolnje* i *gornje*. Prva vrst upotrebljuje se za maste od kojih će nastati pivo velike uzdržljivosti, a gornje vrenje se nasuprot upotrebljuje za pivo, koje će se namah potrošiti.

Svako vrenje ima tri stepena:

1. *Glavno vrenje* (hitro ili bûčno), koje započima odmah iza dodatka hmelja, odlikuje se navlaš živahnim odlučivanjem glukozija postajanjem novoga kvasa i uzrastom toplote.

2. *Nuzgredno vrenje* za kojega sliedi jošte razlučivanje glukozije ali ne tako živahno kao u prvomu stepenu, čestice kvasa se utalože a pivo se razbistri.

3. *Tiho ili neosjetljivo vrenje* nastaje iza dovršena nuzgredna vrenja, u tom stepenu se nastavlja razlučivanje glukozija, ali je jedva osjetljivo postajanje kvasa.

Dolnje vrenje. Dolnje vrenje biva u velikim hrastovim badnjevima koji obično jame od 1000 do 2000 litara. Kvas može da se doda na dva načina: ili se neposredno doda kvas mastu, ili se prije čini da nekoliko masta vre sa kvasom, te se baci u badanj, kad je u najjačem vrenju. Po prvom načinu postavi se najprije kvas u malašan badanj, doda mu se masta, mieša se dobro, ulije se smjesa u badanj za vrenje i još se hmuta sa miešalom. Po drugom načinu pak doda se na 1000 litara masta 6—8 litara kvasa, mieša se dobro su 200 litara masta, a smjesa se ostavi da počiva za 4 do 5 sati. Kad započme vrenje uzmieša se uzavrela tvar sa mastom u badnju za vrenje. Kvas treba da je postao u pravilnu vrenju, da nije zastarijen, da ugodno vonja, da je gust i ponešto pjenušav.

Nakon dodatka kvasa počme vrenje, kako sliedi: Nakon 10—12 sati počimlje rastavljanje dekstroze koje se poznaje po postanku mjehurićâ plina, koji naprave vienac biele pjene okolo stienâ badnja. Nakon drugih 12 sati pokažu se velike gromade suvislije pjene, koja se uzdiže. Istodobno se po vonju razabire da se je počela razvijati ugličnina. Toplota vrijuće kapljevine u početku vrenja se uzdigne nad toplotom konobe za nekoliko stupnjeva; nakon dovršena vrenja dvie se toplote opet izjednače. — Čest bjelanjkastih tvari masta pretvori se u kvas. Kad dovrši vrenje, sladomjerom nahodimo tim manje stupnjeva, koliko se više sladora pretvorilo u žestu i ugljičninu i tako imamo točan biljeg o teku vrenja. Razdielimo li tu razliku brojem stupnjeva što jih je pokazivao sladoromjer prije vrenja dobit ćemo čestnik, koji je tim veći čim je bilo podpunije vrenje. Taj čestnik zovemo *stupnjem prividna vrenja* i pokazuje od prilike stupanj vrenja kad se prispodabljaju medju sobom piva dobivena istim postupkom. Pokazuje li n. p. mast prije vrenja na postotnom sladoromjeru 12·2 a 5·7 potla vrenja razlika 6·5 razdieljena sa 12·2 ili čestnik 0·532 predstavlja nam stupanj prividna vrenja, koji kaže da od 100 čestí mastenog izvadka 53·2 su prividno razlučene bile usljed vrenja. *(Sliedi svrha).* **F. Radić.**

O utamanjivanju gusjena sa voćnih stabala.

Ima zareznika, kojima ljeti nemožeš nikako na kraj stati. To su obično manji i onakovi, koji se u većoj mjeri množe. Proti tim zareznicim najbolje je postupati preko zime. Ostrugati je u pukotinah kore, da se utamani leglo ako je tamo, i namazati je svu koru sa vapnenim mliekom. I dobra lukšija izvrstna je proti gamadi, jer svi zareznici, koji se okupaju (smoče) u lukšiji odmah poskapaju. To je razlog zašto na mnogih mjestih vidimo škropiti stabla lukšijom, kad jih tuč (aphis) napadne, a i ličinke poskapaju, ako lukšijom u dotičaj dodju. Sve gusjene, pa i one najveće poskapaju, ako se smoče lukšijom.

Lukšiju rabe na dva načina. Ili škrope s njom stabla dok se pojave gusjene i druga gamad ili pomoću krpe ili spužve ovlaže stablo na mjestu gdje je gniezdo zareznika. Prvi način je bolji, ali se troši puno više luksije.

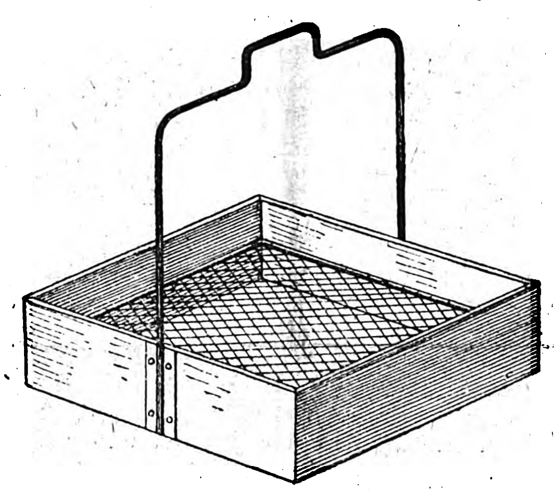
Izgaranje sumpora pod stablom, u svrhu, da sumporita kiselina, koja se razvija zaduši gamad, koja se na stablu nalazi nije do kraja savjetna. I uz najveću pomnju protrpe i stabla, a toliko put na nevjerojatan način, dočim se na prostom zraku nerazvije toliko sumporite kiseline, da može gamad zadušiti.

Vrlo dobrim uspjehom rabi se proti gamadi petrolij (kamenoulje), no valja biti oprezni, jer uz gamad trpi i stablo. Petrolej najbolje djeluje i koristnije zimi, ako se s njim namaže okuženo stablo.

Kao najizvrstnije sredstvo proti gamadi, u zemanu kad je stablo u podpunoj vegetaciji jeste ukropina od lišća od patlicana (rajčica), pomodoro). Ova ukropina ubija gamad, bez da štetuje stablu.

SVAŠTICE.

Izkorenjivanje svilene kose (cuscuta epithelium). Jedna od najgorih nevolja za djetelišta je svilena kosa. Dosad se je, kao najuspješnije sredstvo rabilo vatra. Tim ne samo što se nije uvjek polučivao željeni uspjeh, al se je uvjek gubila krma iz dotičnog mjesta. U novije doba,



Slika 46. *Ručno vrcalo.*

preporučuju, kao najuspješnije sljedeće sredstvo, koje valja upotrebiti prije no što se vilina kosa osjemeni. Okuženo mjesto pokosi se na kratko, pa se onda pospe sadrom, a povrh sadre nešto 2 centimetra sipke zemlje. Nakon 3 ili 4 dana zalieva še zemlja osokom. Usljed toga se zemlja okori. Djetelina protjera naglo, a vilina kosa izgnjije izpod te kore.

Zasto djeluje uspjesno vapno, sadra itd. na rodovitost zemlje. Stvar tumači Pichard ovako. Sadra i vapno djeluju na dušične djelove ustrojnih tvarih nitrificirajuć (pretvarajuć jih u salitrovinu). Djelovanje salitrovine je pak tim veće, čim je sipkija zemlja jer su takove zemlje pristupnije vazdušninam i vlagi. Najbolje djeluje sadra i vapno t. j. stvara se najviše salitrovine u rujnu i listopadu. Što vapnenjače, čestokrat nisu stvarih rodne, tomu su uzrokom kloridi, osobito solikov sodičnik (chlornatrium), kojeg ima dosta u takovim zemljam, a čije slučenine djeluju štetno na bilje.

Da konj ne repa (rita) ne griže postupa se kako sliedi. Konja koji repa smjesti se izmedju drvenih stiena i zaularena priveže o jasle na način da nemože okrenuti. Nuzto napuni se jedna vreća dobro kučinam ili konopinom, pa ju se ovjesi na način, da dodire konja nešto na kičice ili putice. Konj će repat, to se razumjeva. Da ga se što više draži, podiže se malo po malo vreću sve više, i ljulja ju se malo, da ga draži. Konj će neprestano repati, al će se najzad izmorit, pa će pustit da ga se draži koliko god se hoće, al neće više zarepat. Tim je mana izliečena. Proti konjim koji grizu rabe Samogiti jedno oštro sredstvo. Oviju komad varena mesa toplim tiestom, nataknu ga o kolac, pa ga podastru konju, koji navadno ogrizava, da ga ugrize. To sbilja konj i učini, al si popari jezik ustne i desna, te se unaprjed čuva da gdje uzrize. Da opeklina zaraste, odnosno da prišti posuše maže se maslinovim uljem, pa je za 14 dana posao gotov.

Riba uzčuva se friška pomoću šećera, pri tom postupa kako sliedi. Raztvori se, izvade se škrge i utrobe, propere, posuši, pa onda pospe šećerom u prah. Na ribu od $1/4$ dok $1/2$ kilograma dotiče zlica šećera. Dok se sladori riba drži se na hrbat, pa se malo po malo posiplje šećer, da prodre u tielo. Na ovaj način se može uzčuvati riba za 3 i više dana, a ona ostane još uvjek friška i tečna. Portugijzi rabe ovaj postupak i za ribu, koju sole, i za onu koju suše.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč."

Ratarnica kr. gospodarsko-šumarskog učilišta u Križevcih. Vidi sliku 45 strana 86. Prekšutra na 19 t. m. slavi Križevački zavod 25 godišnjicu svojeg zaslužnog obstanka. Osnućem križevačkog zavoda, postala je nova era u kulturnom životu našeg naroda, počelo se je izobrazivati gospodare, stvarati gospodarski elemenat, bez kojeg nema nikakvog gospodarskog napredka. Naša slika predočuje nam Ratarnicu križevačkog gospodarskog i šumarskog učilišta. Najveća sgrada ono je stan i učiona, a ostale sgrade, koje se vide su štaje, sušare itd. Sve okolo naokolo, i još daleko doklen oko doseći može imanje je na kojem se vježbaju učenici križevačkog zavoda. Prostrane oranice, livade, šume, voćnjak, vinograd, vrtovi itd. *Oranice* imade 60·88 hektara, *livadâ* 60·87 hektara, *vrtova* 15 hektara (od kojih padaju na botanički vrt 2 hektara a na sjemenište 14 ara), *vinogradi* 7·72 hektara, *hmeljnik* 0·08 hektara, *šume* 84·207 hektara. Ukupno 270 hektara. Sada imade zavod: 8 konja, 4 ždriebca, 16 volovâ, 25 kravâ, 25 glava junadi, 7 bikovâ, 70 glava krmadi. Za samo mlieko i mliečne proizvode utjera se na zavodu na godinu do 1200 forintih. Sbirke zavodske (deset njih) vriedne su 34.450 forinti. Izim toga ima sbirka gospodarskih strojeva, koja je vriedna 8000 forintih. Na zavodu odkad je ustanovljen izmienilo se je 58 učiteljskih sila. Viši odiel svršilo je 402 što gospodara što šumara, a Ratarnicu 452 ratara, dakle ukupno 854 ili 34 učenika na godinu, i to od svih jugoslavenskih zemalja, izmedj kojih nešto dvadeset iz Dalmacije, ostali iz Hrvatske, Slavonije, Kranjske, Istre, Srbije, Bulgarije i Bosne. Nu neka se ne misli, da je ustanovljenje ovako velikog zemaljskog zavoda išlo po loju; doprinìela je zemlja žrtava, al i Občine i pojedinci. Tako je grad Križevac odstupio 616 jutarâ (ralih) zemlje potrebite za ustanovljenje zavoda sa sama 2 for. i 30 novč. najma za svako jutro na godinu. Občine Vrbovac, Lovrečina, Raven, Kalnik i Sudovec dale su 6800 ručnih nadnica za izravnanje zemljišta, a Občine Sesvete, Stenjevac, Oborovo, Račec, Dugoselo, Sv. Ivan Zelina, Hum, Popovce, Vrbovce, Novimarof, Budinština, Bukovac, Sudbreg, itd. itd. privožnju gradiva za gradju potrebitih sgradâ. Od privatnika n. p. dao je Mirko pl. Kuković 6000 dukata. Ivanka Barunica Ožegović zadužnicu od 1000 for. itd. itd.

Ručno vrcalo. Za gospodare koji imadu samo par košnicâ centrifugalno vrcalo se neizplaća za ništa. Ono je preskupo jer stoji 15 do 25 for., a kad imaš da izvadiš med samo iz nekoliko komada saća ne izplaće se niti izbrljati ga. Otac C. M. Schachinger izumio je priručno vrcalo, kako ga naša slika 46 na strani 87 predočuje. To je posuda od lima 22 centimetra široka, 27 cm. duga, 6 cm. duboka. Imade željeznu ručicu, a unutri željeznu rešetku, na koju se naslanja saće da se neprelomi. Kad se ima vaditi med najpre se izbuša kožica stanica sa valjastim ježom, nasloni se na željeznu rešetku, uzme se vrcalo za ručicu, pa držeć ga okomito okrene se nekoliko puta brzo rukom. Vas med izadje iz stanica. Ovo se razumieva, ako je med u stanicam tekuć, ako je gust onda neide. Ovakovo vrcalo može se od naših zanatlija dat sagradit, a rečeni Otac Schachinger daje jih graditi u Pottenbrumu, pa jih prodaje po 1:20 forinta svaki komad.

Gospodarske Viesti.

Imali smo prilike kušati ulje gosp. S. Markova iz Murtera; ono je baš izvrstno. Gospod. Markov je jedan od onih, koji su lani prisustvovali na predavanje častnog gosp. Baruna Gundulića. Gospodin Markov nije učinio drugo već je vjerno ostavio u praksi ono što je lani od gosp. Gundulića čuo i kod njega vidio. Ovo budi primjerom onim nekim sliepcim, koji mi-

sle, da napraviti dobro ulje mogu samo oni, koji poznadu tajnu.

* * *

I ljetos je Namjestništvo razdalo sve podpore opredjeljene za one koji kane prisustvovati na predavanja o uljarstvu gosp. Gundulića u Gružu. Četiri podpore zemaljskoga Odbora su takodjer razdane, a rećbi da će biti slušalaca o vlastitom trošku.

* * *

Zemaljska vlada u Zagrebu izdala je o vlastitom trošku knjigu *Uputa u Ratarstvo i Gospodarstvo*. Na toj knjizi, koja je posve praktično i razumljivo sastavljena radili su sve naše bolje gospodarske sile, da ja tekst razumljivi izkićena je knjiga mnogobrojnim ilustracijam. Ciena je knjizi 2 (dvie) forinte. Mi ćemo se još jednom navratiti na ovu knjigu.

* * *

U "Oester. Forst Zeitung" od 2 listopada t. g. opisuje prof. G. Henschel neka vrst borotoča, pod imenom „*Tomicus Lipperti*," kojeg da je on obreo, i da je dosad uništio nešto dva ara stare borove šume (*Pinus halepensis*).

* * *

Kako u „Šumarskom listu" čitamo devastiraju se nemilice šume na gospoštije u Čaharskoj i u Stubičkoj gori (podžupanija Zlatar). — Mi smo ostali žrtvom devastacija šuma. U pamet!

* * *

Primili smo zahvalnostću „Godišnje izvješće c. k. Velike Realke u Splitu za šk. god. 1884-5". U izvješću tiskano je vrlo poučna radnja poznatog strukovnjaka gosp. J. prof. Kolombatovića: „*Imenik kralješnjaka Dalmacije I. dio; Sisavci i ptice*," pa: „*Seconde aggiunte ai vertebrati della Dalmazia*," i napokon: „*Školske viesti od ravnatelja*."

* * *

U Bordeaux bilo je izvezeno kroz prvih 9 mjesecih t. g. svega 811,167 hektolitara, i to 741,795 hektolitara u bačvâ, 69,372 hekt. u staklenicâ, Najviše vina je izvezeno u Argentinskoj Republici, naime 151,000 hekt., onda u Niemačku 147,372 hek., pa u Englešku 139,000 hekt. Za Belgiju, Nizozemsku, Sjevernu i južnu Ameriku izvezlo se je manje. U staklenica izvezlo se je najviše vina za Englešku (28,000 hekt.), pa u Sjedinjene države Sjeverne Amerike.

* * *

U Italiji se je poželo ljetos nešto 28,156 hiljada hektolitara kukuruza.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika."

A. Odgovori.

117. Rekoše, da se u nekim predjelim naše države prodaje naše obično vino u staklenice po forint i skuplje. Molim vas gdje je to, koliko drži jedna staklenica, pa kolika je vozarina i carina, do tih miesta?

B. F. u M. — Brač.

Nama nije to poznato. U samom Beču gdje je mjestna carina jako visoka prodaje se staklenica našeg običnog vina nešto 60 novčića. Staklenica jami nešto malo više od $^3/_4$ litra. Vozarina do Beča ili kojeg drugog mjesta računa se po kilometru i po množini robe koju se salje. Poštom n. p. do 5 kg. ne troši se nego 30 novčića. Željeznicom, ako se uzme cio jedan vagun onda se plaća toliko, a ako nije pun vagun onda se računa toliko po kvintalu. I na Lloydu se računa toliko po kvintalu. Kolika je carina u svakom pojedinom mjestu mi neznamo, visinu carine označuju obćinske daće. U obće mi vam nebi savjetovali, da se upustate u takove spekulacije. U velikim mjestim imadu jaki trgovci, koji imadu monopol s otom trgovinom i birtijašim na odušak za 3, 6 ili 12 mjesecih ili vode s njimi *conto corrente*. Svaki novi koji se pokaze na njihovom tržistu iztisnut je od njih, jer mu oni prave konkurenciju do krajnosti.

118. Imali, i kolike vriednosti ima, pepeo (lug) od meka drva, kao djubar? Kako se može u rečenu svrhu najbolje ukoristiti?

L. S. u P. — Slavonija.

Pošto pepeo sadrži u sebi sve one rudne soli, koje je bilina uzimala za života iz zemlje za hranu, on je dobar rudni djubar, i ako ćemo samo jednostran. Po tom na svakoj zemlji on će dobro djelovati, samo ga valja pomnjivo razastrieti. Na vlažnim zemljam djeluje i kao osušujuće sredstvo. Pepeo (lug) od meka drva sasvim suh sadrži po Heidenu, u svaku 100 djelova:

	Pepelika	Vapna	Magnezije	Fosforne kiseline	Sumporne kiseline
Bor	13·0	45·3	8·8	7·3	1·4
Jela	11·5	44·9	8·3	5·9	1 4
Omorika	3·2	25·3	3·2	2·4	1·3

Kako vidite uz vapno i pepeliku imade u pepelu prilično dosta fosforne kiseline. Po tom je pepeo izvrstan djubar za sve ono bilje, koje ljubi pepeliku, odnosno fosfornu kiselinu i vapno. Najbolje rabi se pepeo, kao djubar za livade i za krmno bilje, osobito za djeteline, nu rabi se takodjer izvrstno za smokve, pa za repicu, lan, konoplje. I sočivnicam prija. Posiplje se po zemlji zimi ili na prolieće. Ponajviše rabi se pepeo za posipavanje običnog stajskog djubra, pa ljudskih izmetina. onda se primješaje osoki. Na ovaj način djeluje bolje u zemlju. Ali nije svaki pepeo jednakih kemičkih sastavina. Pepeo od istog stabla nije jednak, ako potiče od debla, granja, lišća ili korjenja. Po E. Wolffu n. p. sadrži:

	Srednje raztrošen stajski djubar.	Pepeo od bjelogorice.	Pepeo od crnogorice.
Pepelike	6·3	10.0	6·0
Sodike	1·9	2 5	2 0
Vapno	7 0	30·0	35·0
Fosforne kis.	2·6	6·5	4·5
Sumporne „	1·6	1·6	1·6
Kremene „	16 8	18 0	18·0
Magnezije	1·8	5·0	6·0
Solika	1·9	0·3	0·3

Pepeo razsiplje se po zemlji suh, jer se ugrudva ako je vlažan. Na hektar zemljišta računa se 20 do 35 hektolitara pepela, Dandanasnji se sve više odustaje od direktnog djubrenja sa pepelom, te se pepelom ponajviše posipava stajski djubar ili mješanac djubar.

119. Molim vas mogu li se svinje označivat trajnim opeklinam, onako kako konji?

B. Z. u J. — Bosna.

Mi dvojmo, da bi opekline odgovarale, kao kod konja, jer svinje nisu jednako zarasle dlakom, a ujihova koža je takove naravi, da netrpi na sebi oznaka. Neznamo dali je tako kod nas kušano, al dvojimo. U Americi gdje ima velikih čopora svinja rećbi da su kušali, ali bezuspješno. I tetorivanje brojeva u uho ostalo je beuspješno. Može biti da je još najsigurnije sredstvo numerirati izrezavanjem ušijuh, kako što je u našem listu već jednom bilo govora za ovce.

120. Jeli zakupnik dužan preuzeti od najamioca nase postojeći našastar orudja i marhe?

H. C. u F. — Hrvatska.

Valja najprije biti na čistu što znači „našastar" (inventar) u ovom slučaju. Za „našastar" razumieva se samo ono blago (marha) i ona zaliha orudja i strojeva, koja je *potrebita* za *redovito* gospodarenje. Marha za tov, suvišni strojevi itd. nebi spadalo na našastar u ovom smislu. Nu, ni u ovom slučaju, nije zakupnik *dužan* preuzeti na se našastar, jer to nije nigdje označeno, niti zakonom, niti u pravilniku za zakupne pogodbe. Pošto se ali razumieva, da se neda gospodariti bez našastara, ako se neće da trpi na vriednost dobro, te se u zakupnoj pogodbi uvjek tajno razumjeva i našastar. Zavladao je stoga običaj pri sklapanju zakupnik pogodba, da se svaki put, kad zakupnik neće da primi na se našastar. to izrično u pogodbi kaže, inače razumjeva se da ga on prima.

121. Krava mi jedna od nedavno malaksa. Slabo jede, opada, a slabije doji. U usta, na jeziku naime, imade nekakove crve. Ovdje se nezna lieka, već da se plavučcem ostruga ježik. A do mala eto crva opet. Molim vas kakovi su to crvi, i u obće kakova je to vrst bolesti, pa dadeli se izliečiti i kako?

V. F. u F. — Zagora.

U koliko znamo na jeziku se ne smjesta nego *žičica (Spiroptera scutata)*, koja žive odmah pod kožu. ali nemože nikako da prieči kravi da jede ili da zvaće ili inače da djeluje na tjelesni razvitak životinje. Sva je prilika, da se je ta krava ozledila na jeziku, izpod jezika ili gdje u usta, pa radi toga ne može da prima hranu. Ili možda da se je na jeziku naselo običnih upljuvaka, koji kravi zanovetaju. Proti upljuvcim najsigurnije sredstvo jeste trpentinsko ulje. Kaplje se nekoliko kapljica trpentinskog ulja na mjestu gdje su upljuvci, a oni će odmah poskapati. Ali ovo ulje peče jako kravu u usta, stoga je bolje rabiti karbolnu ili salicilnu kiselinu. U 100 djelova vode raztope se 3 diela karbolne ili salicilne kiseline (kupuje se u ljekarni), pa se ovom raztopinom izpiraju usta (uštrcava se) bolestne krave.

B. Nova pitanja.

123. Na dropu napravio sam jednu bevandu (polovnik). Peći rakiju neizplaća se više. Bili mogao upotrebiti ga za gorivo? Kako še pri tom postupa?

A. M. u M. — Primorje.

Obširno o stvari razpravlja se u knjizi: „O uporabi dropa i drugi vinskih zaostataka," koju se dobiva od naše Uprave za 55 novčića franko na kuću. U kratko rečeno: iztiskajte drop dobro, izrezajte ga na komade, osušite ga pa imate dobro gorivo.

124. Čuo sam da Bosanska vlada prodaje zemalja. Molim Vas pošto prodaje svaki hektar dobre oranice ili livade ili šume. Ako to nije istina, daje li Bosanska vlada zemalja u zakup, i pod koje uvjete? Koji su drugi uvjeti takovih zakupnina i u kojim se predjelim nalaze te zemlje?

B. F. u M. — Brač.

125. Čim bi se imalo pitati konja da se okriepi, kad napornom radnjom izmoren neće da okusi ni siena ni zobi?

L. V. u D. — Hrvatska.

126. Amo kod nas vlada mnienje da marha ako se hrani kiselom krmom doji manje mlieka, i da je mlieko slabije. Imali kakova znanstvena temelja to mnienje?

Č. R. u J. — Bosna.

127. Molim Vas, gdje i uz koju cienu mogu nabaviti mladih jedno ili dvogodišnjih trnovca (Gleditschia triacantha) *Pošto je svaka stotina? Dade li se uzgajati iz sjemena i kako?*

X. Y. u M. — Tiesno.

128. Obzirom na cilj učionskih vrtovâ, koja su ratila (orudje) najpotrebitija za obradjivanje jednog takovog vrtla?

X. Y. u M. — Tiesno.

129. Molim Vas može se izčistiti bačva od ulja za vino, na način, da vino ne daje kašnje nit najmanje po ulju?

F. V. u T. — Pelješac.

☛ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika"

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1885.

P. n. č. g. Plančić J. — Čitaonica - Zadar i Lokve — Braća Nazor — Zuliani P. — Koludrović A. — Bjelić P. — Milavić L. — Rubeša F.

— Č. g. Fantela N. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca rujna 1886.

— Č. g. Domić D. — Izpravilismo.

— Sl. Verein z. schutze d. Oester. Weinbaues - Beč — Primili smo. Hvala.

— Č. g. M. - Kotor — Svaka radja zaslužuje primjerenu nagradu. Ali je *nepošteno* upotrebiti neznanje iskrnjega na vlastitu korist, osobito ako je iskrnji siromah težak.

— Č. g. Škobelj P. — Odposlana Vam je košnica i krinka.

— Č. g. Ćaćić O. M. — Pošaljte uzeti košnice i krinku, kod nas su u Šibenik.

— Č. g. Bebić S. — Marić A. — Šajković F. — Jerinić M. — Milić D. — Umjetni djubar odposlan vam je. Ostaloj gospodi koja su dosad naručila umjetna djubra, bit će odposlan kroz par dana.

— Č. g. F. - Split — Sto djelova grozdova sladora po težini, raztvaraju se za vrjenja u 48·5 postotaka po težini vinovice (alkohola = $C_2\ H_2\ OH$) te u 46.7 post. uglične kiseline (CO_2), onda 3·2 postot. glycerine [glycerin-alkohol = $C_3\ H_5\ (OH)_3$], u 0·6 postot. jantarove kiseline (Aetylen-jantarova kiselina = $C_4\ H_6\ O_4$) i 1·0 postotak po težini taložine (staničevine od fermenta = $C_6\ H_{10}\ O_5$), no uz ovo ima sekundarnih ili nuzgrednih proizvoda vrienja, kao *kvasinova kiselina*, *propyl* i *butylalkohol*, *aldehydi*, *kvasinovi* i *venanthni aether*, pa bjelančevina itd. itd. Glycerin i jantorova kiselina stvaraju se za potonjeg vrienja. Spajite li jedno s drugim dobijete jednu slučeninu sličnu sladoru, jedan podumievan ugljovodan. $C_4\ H_6\ O_4 + C_3\ H_8\ O_3 = C_7\ H_{14}\ O_7$ (Ugljovodan).

Brzotiskom „Narodnoga Lista"

Godina IV. Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca Broj 23

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u *Austro-Ugarskoj* stoji 3 for. na godinu, u *Inozemstvu* 8 franakà na godinu
Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. edak. *Cliché* računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se *Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku.* — Rukopisi se nevraćaju.
Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku.
Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 1 Prosinca 1885. — Ciena je listu 3 fiorina na godinu — ŠIBENIK, 1 Prosinca 1885.

Lloyd i Dalmacija.

Premda sva narodno gospodarska pitanja spadaju u nas list, mi se nekojim nerado bavimo, ne radi drugog, al jer čekamo da političke novine preuzmu inicijativu.

Tko je taj Lloyd?

To je ona pijavica, koja od pedeset godina sisa Dalmaciju diktirajuć zakone na svoju, to je onaj bič, koji je upropastio svu našu mornaricu.

Dok nije bilo Lloyda, tekla je naša trgovina mirno i redovito, a sad je sve naopako.

Dok Lloyd pašuje naše jedrenjače stoje usidrene u luci, mornari ostaju bezposlice, a glavnica uložena u ladje propada.

Jeli živahniji promet za jedno mjesto, pa jedrenjače imadu nešto prislužbe, a to ti njega tamo, sniži cienu tovarini, dok iztisne jedrenjače, pa onda povisi opet cienu, i diktiraj zakone na svoju.

Imaš nešto surovine ili ine robe, da ukrcaš, mora da moliš, da ti se ukrca, inače ostat će ti na obali izložena svim nepogodam za više dana. Bačve od vina i ulja, čekaju kadšto na obali po deset dana. A kako se postupa sa robom? Kao da je ukradena! — Lloyd na svojoj polici nejamči za ništa, pa se tu baca, meće i razmeće, da bog sačuva; nigda da primiš robu u redu kako što si ju predao.

Ni u prvim mjestim, kao u Zadru, Splitu, Šibeniku itd. nema svojih spremišta. Robu moraš predat na brod, pa dok ti kapetan ne potvrdi da si ju ukrcao, agencija neizdaje police, te je čovjek radi toga primoran čestoput do kasne noći čekati. A šta se sbiva na stacijam drugog reda, to je grozno! Mora se roba tovarit na druge ladje, pa voziti do parobroda, koji stanu čestoput po ure daleko od mjesta.

Šalje nam u pokrajinu najgore parobrode, na kojih nema nikakovog komoditeta, a plaća se prevoz, baš nečuveno, kako se niti najbrzim i najukusnijim parobrodim drugih družtva ne plaća. Nit najljepšim vremenom, kad je more mirno kao ulje, nedolazi redovito. Obično kasni po više satih, a često jedan i više dana.

Hrana na parobrodu je baš uzašna, a plaća se najslanije. Gotovo *baccalà per la Dalmazia*, jer za hranu daje ostatke sa parobroda, koji se vraćaju sa istoka. Vino je alkoholizirana magjarska brsata (muffa). Na brodu neštuje se naš jezik. Pravilnici tiskani su talijanski, francuski i grčki, a naše rieči, ni za oko. To je isto i na agencijam, na kojim se često alteriraju naša imena na način, da neznaš za koga je roba.

Svaki put doveze nam krunicu trgovačkih potrkića, koji su eto raztrovali našu trgovinu. Ovo su prednosti družtva, koje uživa državnu sobvenciju, da nas upropašćuje!

Žalostno je, da se nitko nije našao, te je ove i još stotinu drugih prednosti Lloyda iztaknuo na mjesto gdje se ima iztaknuti, pa nastojao, da mjesto debelih dividenda dioničarom, učini nešto i za publiku, koju nemilo globi.

Ali su se ljudi dali zavesti lukavostću Lloyda, koji je sad kad mu se je imalo glasovati subvenciju stao razglasivati, da će mnogo šta poboljšati. To su stare Lloydove varke. Kao što je očita prevara, da će uvesti brzovoze za glavnije Dalmatinske luke, dopustajuć da žive i mala domaća družtva, kad nema parobroda, koji suče preko 9 milja na uru. A sa devet milja na uru nema brzovoza.

Od Lloyda mi nečekamo nego štete!

Štedno-Zajamne zadruge.

(Nastavak i svrha vidi broj 22).

Pozajmljivanje novca svakako je najvažnija strana, u ovakovoj ustanovi.

Mora da se je na čistu:

a) Kome da se pozajmljuje novac,
b) Do koje maksimalne svote,
c) Pod kojimi uvjeti.

Iz ovog što smo prije naveli, dalo bi se razabrati da se novac nesmje pozajmljivati nego samo članovom, premda ulagati uštedjeni novac može svatko.

~~To doduše biva, kod nekih zadruga, ali~~ ako bi Zadruga bila zasnovana na dionice, i uz stalan broj dionicâ, koji se broj nebi mogo premašiti bez privole družinara na glavnoj skupštini, i potvrde dozvole po vladi, onda se nebi moglo držati rečenog pravila, jer bi onda djelovanje zadruge bilo jednostrano t. j. samo za one koji su družinari. Najbolje je daklen unaprjed ustanoviti, da se novac može pozajmljivati svakome, koji pruži dovoljno jamčevine.

Maksimalna svota koja se može pozajmiti, opredjeljuje se naprama snazi zadruge. U manjim mjestim bit će dostatno 500 fior. ili najviše 1000 forinta, po većinu mjestih 2000 ili 3000 forinta.

Novac pozajmljuje se:

1. Uz jednostavnu primku, za one koji vode tekući račun sa zadrugom, kao i za svote,

PODLISTAK.

GOJENJE KRUMPIRA

(*Piše za „G. P.“* Sv. Lj. Gavrilović).

(Nastavak vidi broj 22).

Kad sada sve ovo što smo o sijanju krumpira u obšte rekli u jedno skupimo, dobit ćemo sliedeće tačke, na koje se moramo obzirati, ako želimo da što više koristi od posijanog sjemena izvučemo:

1. Krumpir valja posijavati kada se zemlja bude nešto već prosušila od zimnje i od proljetnje vlage. Dakle na dvi-tri nedjelje pred Gjurgjevdan.

2. Prema cilju gajenja i prema dobroti godine, prema vrsti zemljišta i prema položaju, treba izabrati najbolju vrst krumpira. Za nas mislim da bi najbolje bile rane vrsti koje imaju mnogo škroba i koje dobro radjaju. Na kraju mogu navesti nekoliko stranih vrstih krumpira, koje se mogu preporučiti za gajenje.

3. Što se tiče sjemenja samog, treba da je zrelo, da je zdravo i podpuno razvijeno.

4. Sjeme od krumpira za sijanje valja izabrati još pod jesen i čuvati ga tako preko zime, da ne proklija a naročito paziti da ne proklija ono krajnje okce.

5. Pošto je pri sijanju krumpira glavno dobrota i jedrina klice, te da po klijanju može da izrani izdanak — pa i bez pomoći ostalog mesa od krumpira — a i pravilno da razvije cielu ostalu biljku — to treba odabirati krumpire sa takvim okcima i ostavljati ih za sjeme. U ovome pogledu srednji krumpiri, daju najbolja okca, pa su zato i najbolji za sjeme.

3. Kako se krumpir sije?

Pošto u proljeće pooremo, onda možemo pristupiti sijanju krumpira i to čim se zemlja koliko-toliko od suvišne vlage isuši.

O površini, koju krumpir potrebuje za svoje najpovoljnije razviće, ili sdrugim riečima o udaljenosti kućica (odžaka), jedno od druge, kao i o udaljenosti krtola u njima, — vladaju vrlo različita mnjenja. Kod manjih zemljoradnika — pa i kod naših baštovandžija — vlada što više mnjenje, da krumpire ne treba baš razdaleko sijati, jer kada krumpir dozrije, onda svećemo — ko bajagi više krumpira iskopati, što je više krumpirnih biljaka na izvjesnoj prostoriji bilo — sdrugim riečima što smo gušće posijali. No to može samo onaj tvrditi koji je iz ma koga uzroka protiv okopavanja krompira, i tko ga je tim načinom osudio da sam petlja i da se brine za vazduh i za njegov upliv na rastvaranje hrane u zemlji.

Profesor Hajden u 1874 god. činio je u ovome pogledu uporedne opise sa jednom istom vrstom krumpira na istom komadom zemlje, samo u raznoj daljini kućica od kućice i krumpira od krumpira u svakom pojedinom odžaku. Dobiveni resultati sliedeći su:

1. Gusto polaganje sjemena u odžacima, ne upliviše ni u koliko na povišicu žetve.

2. Opiti što se tiče daljine krumpira u odžacima bili su na 11, 13 i 15 palaca, i posljednje udalenje pokazalo se je kao najpovoljnije, iz čega sljeduje.

3. Da kad su odžaci udaljeni 30 palaca, onda treba sjeme od sjemena u odžaku na 15 palaca da dodje; i

4. Ne samo da se tako uštedi na sjemenu i na vremenu, već i žetva bila je daleko veća nego li obično. (*Sliedi*).

koje neprekoračuju vriednost dionica dotičnikovih.

2. Na mjenice su dva sigurna podpisa
3. Uz hypoteka onu jamčevinu.
4. Na zaloge.

Oni kojimi će se voditi tekući račun, mora ili da imadu puno dionica, ili da imadu pristeduja ili da založe vriednostih papira.

Pošto je svrha ovakovih štedno-zajamnih zadruga, da podpomaže poljodjelce, obrtnike, zanatlije i trgovce, morat će upravljajući odbor vazda biti na čistu u koje svrhe dava jednome novce, pa mu prama tome opredieliti rok izplate.

Kratki rokovi izplaćivanja ubijaju obično svakoga. Takovi će se rabiti samo za slučajeve gdje se unaprjed bude znalo, da će dotičnik zbilja biti u stanju da izplati.

Ali pitali gospodar novca n p. da zasadi vinograd. Ako mu se stavi rok od 6 mjesecih može se biti sigurni da na izroku neće moći povratiti, ako u drugoga nepozajmi. A kolika je to šteta dužiti se da se dug plati, znade svatko.

U ovakovu slučaju opredielit će se rokovi na 10 godina.

Ako je dakle neki poljodjelac pozajmio 500 forinta, on će povraćati svake godine 50 forinta i kamate. A jer je gospodaru u obće uzeto težko izdati na jedanput 50 ili 60 forinta, olahkotit će mu se izplata godišnjega obroka na mjesečne obroke t. j. on će svakog mjeseca ulagati u Štedionicu zadružnu, koliko bude mogao, a na izroku on će imati već prištedjenu svoticu za godišnju isu.

Nije li neko na izroku izplatio svoj dug, valja proti njemu bezobzirno najstrožije postupati. Nema ubitačnije stvari po obstanak zadruge što nemar, mlitavost i mlohavost.

Točnim, oštrim, pravednim postupanjem, ma proti komu bilo podiže se ugled zadruge, ne samo, al je primjerom za druge.

Kako se iz svega razabire ovakove zadruge nemogu biti nikakova koristonosna spekulacija dioničara. Požrtvovnim radom svijuh nastojati pomoći svakoga.

Pružiti priliku svakomu da može naći jeftina novca za njegova poduzeća, osobito pak gospodaru, da može poboljšati svoje gospodarstvo. Tjerati i napućivati svakoga na rad i štednju, jer samo gdje je rada i štednje tjeraju masline mladice. (*Sliedi*).

KNJIŽEVNA OCJENA.

Mladi poljodjelac. Knjiga za učionu i puk. Napisao pop E. M. Vusio. Zadar Vitaliani & Janković. 1885, str. 224 u maloj 8.i Ciena 30 nč.

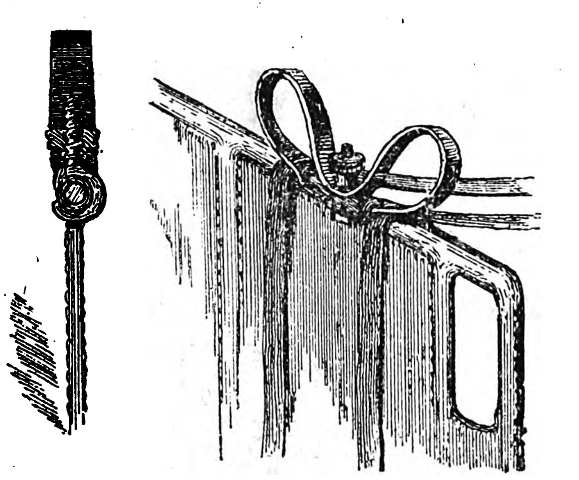
„*Une langue est la forme apparent et visible de l' esprit d' un peuple.*"

Tu sam rečenicu čitao nazad pet ili šest godina u časopisu „*Revue scientifique de la France et de l'Etranger*" i tako mi se dojmila duše, da je niesam mogao nikad više da zaboravim. Stavljam je čelo glave ovih redaka, da me po njoj bolje shvate čitatelji „Gospod. Poučnika."

Netom primih knjigu pod gori navedenim naslovom, obećah sebi i drugomu, da ću štogod o njoj da prosborim u javnosti, što zbilja i činim; ali vjerujte mi, čitatelji moji, da sam je počeo čitati prije nego li sam prihvatio tako prenagljenu odluku, nebi odista bilo ove ocjene, jer u njoj govorim o knjizi, *koja nije ocjene vriedna*. Komu su živci samrli neka tu knjigu čita, a kad dodje do svrhe biti će mu živčani sustav ne samo probudjen, dali i strašno razdražen.

Poštovani gosp. pop Vusio hoće da piše jezikom kojega nepoznaje, i još veli, da piše *za učionu i za puk* koji tim jezikom govori. Jezik, kojim gosp. Vusio piše svoju knjigu nije jezik, već su vandalske ruševine hrvatskoga ili srbskoga jezika. Naš jezik ima jasna i stalna pravila, po kojima ga narod govori, a književnici ga pišu. U vascielom hrvatskomu ili srbskomu narodu nigdje se negovori niti iko piše onakovim jezikom, kakvim je napisana ta smiešna i tamačka knjiga, biela vrana na polju naše književnosti. Poštovani misli da se naški piše bez pravila, samim riečnikom, bez slovnice; da se rieči našega jezika slažu bez ikakva reda, kako je komu milije; da je naš jezik jedini u svietu bez gramatike. Ali se on kruto vara tako misleći. I u našoj književnosti, ko hoće da piše za javnost, pa bilo to iz kojemudrago struke ljudskoga znanja, treba da se nešto potrudi; nekoliko da prouči, hoće li da mu se knjige nasladom čitaju, a pravedni da mu jih hvale.

Istina je, žali bože, da su stanoviti zadarski listovi, po običaju, izrekli svoju hvalu o **Vusievoj knjizi i preporukom je odpratili u narod** Ali urednici ili dotično saradnici tih listova, prije nego li su svoj sud javili o knjizi, jesu li se srca dotaknuli, jesu li je zbilja pročitali, pak proučili od kraja do kraja nije li jim se sgadilo pred tolikim odurnim jezikoslovnim nepodobštinama? Nije njih sgadio onaj „život *dugljí*" (str. 5), a s njim cieli onaj stavak: „Koji „je na današnji dan najmanje izopačen uživa „život duglji, ima zdravlje cvatuće, prohodi u „veselju i u miru dneve svetčane i počitke"? ona „sučstva od koja izhodi plod" (str. 8); ono pitanje: „Želite li imati zemlju koja nikad *neuzmakne* dati *plod*? — zemlja, na kojoj će cvasti...?" (str. 9); ono gdje veli: „vaša pamet; ali pažite dobro ne *ona* što imate sada, dali *ona*, koju *će te* imati...." (str. 9); ono „moja iztumačenja," (str. 9); ono „da morete lako pridobiti one mučnoće, koje ćete možda (liepo!) kadikad susretiti." (str. 10); ono: „koliko je više vlaž*ni* zrak" (str. 14); ono „jajašca različiti gamada" (str. 17); ono „kosti treba najprije dobro ukuhati, zatim se izva*di* i na gnojište odne*se* i polie*va* osočinom u kojoj se *kuhalo* (naime kosti!)..." (str. 37); ono „livada je svakomu poljodjelcu veoma koristna; ona mu daje travu kojom *njegovu* stoku hrani..." (str. 44); ono „sadi glog, vrbu, topola..." (str. 46); ono „sije se zajedno sa **zobom**" (str. 51) (jeli da ti se koža naježi!); ono „osim *sô*" (str. 53); ono „Bras*ni*" mjesto *Brašna* (str. 58); „pravljenja *metla*" mjesto metalâ (str. 67): ono „da poljodjelac ako hoće da množi svoje plodove i da uzdrži svoja zemljišta uvjek plodovita valja *im* sliediti..." (str. 68); ono nabrajanje: „vol, krava, ovca. konj, magaro, krmad i koza" (str. 70); ono: „Za sieno razumije se *miešanje* svakovrstnih trava..." (str. 71); ono kad govori o soli na str. 74: „Kako **ga** je narav dala„; ono: „Za ko*nj* koji vuče terete" (str. 82); ono: „Konj se



Slika 47. *Držac za uzdu.*

uskopi u trećem mjesecu, oli tre*ća* oli četvr*ta* godina..." (str. 83); na istoj strani: „Ždriebe pušta se za 6–8 mjeseca da sisa, i tada se postepeno odbijaju dajući **im**..."; na str. 84 govoreći o oslu: „i jer **svašta** jede" (ovdje nema ni pristojnosti); na str. 84 „u tre*ćom* godini."

Tiem urednicima il odnosno saradnicima nije se sgrstilo čitanje sliedećeg niza jezičnih grdoba, s kojima se gosp Vusio bezobrazno prikazuje pred narodom, jer jih niesu vidili.

Ja sam imao strpljivost, da jih saberem u kitu, koju evo sada izlažem na razgledanje i blagonaklono uvaženje.

Str. 85: „Prasica rabe (?!) do šeste godine.."
„ 87: „Kokoš da bude dobre ćudi, ... i *crni* ili crvenka*sti* perja...."
„ 88: „liščima od ločike...."
„ 94: „Naho*di* se tri ljestvice...."
„ 98: „ i jer ima *maca* na kojim se ne nahodi nije*dan grozd*...."
„ 104: „tako se vino lasno može poštetiti, a svakako pak ostaje *slab*...."

Na stranama 114, 115 i 116 deset puta vr*tal* mješte vrtao ili vrt.

Ta se pogreška pak na sliedećim stranama iznova opetuje.

Str. 121: „§ 84. Lišća, strukovi...."
„ 123: „Ima ga njekoliko suvr*sta* od kojih poglavi*tiji* su genoveska i ljubi*časti*."
„ 134: „odkad dokad...."
„ 137: „odrezati mladice tako da osta*nu* samo 4 do 5 oči*juh*"
„ „ : „Smolęve staba*lj*ike osta*vu* se ...."
„ „ : „Voćke se sa*du*...."
„ 138: „da mogu svjetlost i zrak kroza-kroz okružati...."
„ 139: „osta*vu* da slobodno rastu...."
„ „ : Tad se pušta da se stablo uzdigne više od 2 ili 3 metra; a koristno je da se sa*de* prama jugu i da budu obranjeni zidom."
„ „ : „na mnogi*h* drugih načina."
„ 140: „Plod **služi** da se **pravi** sladkarije.."

Str. 140: „Naran*ča* ima sladkih i gorkih i *goji* se na isti način kao lemun."
„ 143: „Voće pjegano, a to dohodi od sitnozorni zarežnika."
„ „ : „ili ako se otvor*u* jaruge, da se voda ciedi. ili napokon ako se utamane zarezni*ke*...."
„ 144: „utamanjuju se *pereći* stablo...."
„ 145: „da se navrće s ciepcima od **stabala** *koji* su one godine obilato uro*dili* i da *bude zdrava* i *zrela* do kraja."

O čemu se ovdje govori, *indovina grillo!*

Str. 145: „liepim vr*ieme*nom."
„ „ : „može se navrćati kruška na divlja*ka*" (sto na divljega čovjeka?).
„ „ : „tako isto jabu*ku* i šlji*vu* ili na divlja*ka*"
„ „ : „Na*tjepar*ka može se navrćati bre*škvu* na šljivu...."
„ 145: „.... a treš*nju* i viš*nju* na raše*ljku*."

A ja pitam, na što mogu da se navrću tvrdoglavi ljudi?

Str. 146: „Treba plemenite šibice (ciepak) držati *ih* u hlad*no* mje*sto* zakopane.."
„ „ : veleći o drvnom liku: „li*k* likom."
„ „ : „tada se može naokolo dva ili više ciep*ka* uvući zaostre*ni* ne više...."
„ 147: „*u* ljeti...."
„ „ : „Navrću se u proljeću: jabuke, šljive, trešnje, lemu*ne*...."
„ „ : „njekoliko drvenih kli*na*...."
„ 154: „U dob*rom* ulištu broj*u* se do 2000."
„ 155: „na*m*iesto jed*an*...."
„ 156: „a to je i pče*lima*...."
„ „ : „Radilice kupeći med ne no*su* nikakvu ško*du*."
„ „ : „Pčele mnogo potrebuju vode; za *njih*, za hraniti crviće...."
„ 157: „*Prvi čas* kad pčele udju u novi stan."
„ „ : „prieko zime...."
„ 158: „matica sa jed*an* d*io* pčela...."
„ „ : „napravi no*vi* roj...."
„ „ : „Prije nego li pčele osta*vu njihov* stan, napu*nu* se meda; e tad ako je ljepo vrieme...."
„ „ : „Kad je plodna godina a ja*ki* bijaše roj prvenac...."
„ 163: „Kad se iz paše vratu...."
„ 167: „d*ava* prilično veli*ki* plod...."
„ 168: „zavisi ponajprije od podnebl*je*...."
„ 175: Korenj*a* žive više godina...."
„ 177: „ako na vlažno**m** zemlju...."
„ „ : „izgulite drače i grmlje kao n. p. brnist*ra*, kupi*na* vrisak i žuk*va*...."
„ 178: „a ne sje*ćiti* stabla...."
„ 178: „Zato s*j*eku se... pojase*na* i bagrem."
„ „ : „preko osta*la* do*ba* godine...."
„ 180: „od vr*iemena*...."
„ „ : „udu*šu* razvitak."
„ 182: „Jeli pak velik**i** studen...."
„ 183: „na odredjeno mjesto presaditi...... je*la*. bor, ariž i *cipreš* nakon 3 godine."
„ „ : „za oblačna vr*iem*ena...."
„ „ : „gdje je gusto sadjeno treba *kašnije* pro*r*editi, a to tre*ća*, šest*a* i deset*a* godin*a*...."
„ 184: „tad se goji: česmin*u*.... planiku..."
„ 185: „koristno je saditi..... cer i bukv*a* ..... lipa...."
„ „ : „pada *kroz* ljeto, *češćije kiše*...."
„ „ : „čuvajući sume, koja su...."
„ 186: „kraj lok*va* i vrela...."
„ 189: „Poslje vina najglavniji *proizvod* naše pokrajine jest *maslina*.... Da nebude ulje?"
„ 190: „te ima dugi život...."
„ 193: „osta*ve* se 4—5 od najboljih...."
„ „ : „a pete samo jedna, a **ona** pak treba odgojiti...."
„ „ : „*Najobićajne*...."
„ „ : „*obodvje*...."
„ „ : „mjesecn stud*ena*...." Koji je to? Da nebude prosinac, siečanj ili ožujak mjesec?
„ „ : „a ulje bol*ji* je i obilati*ji*...."
„ 194: „Ovo je prvo ulje veoma židko, ma*stan* na opipu...." Dakle drugo ulje nije *ma*s*tno*?
„ „ : „Tad se tiesto stavi u *žutkveni citka*" (?!)
„ 197: „Dud i svile*ni bub*...." Vidi se da je gosp. Vusio tvrdo uvjeren o mužkome spolu svilene bube, jer je gazda *svilenim bubom* zove.
„ „ : „*sojednjom* podneblju...."
„ 198: Govoreći o sjemenu: „te kad se je osuš*io*..."
„ 202: „*inčije* izlazu vanka...."
„ 203: „od mokri*h* lišća...."
„ 204: „Kunćenjak je prostor zemlje zatvo*reni*...."
„ 206: „Zatim se razluču i hra*nu* se..."
„ 207: „nego ti se kunica oko*te*...."
„ „ : „pu*stu* se mladi...." Puste gramatike

Str. 207: „Kunci jedu *svašta*“ (opet velika pristojnost!) „mal da ne sve vrsti trava, *lišća* od povrća, *voće* krumpiri“ Hej! druže, liepo li to zvoni!
„ 211: „stavi se u čistom posudju...“
„ „ : „stavi se u vodeni kupelj...“
„ 212: „mlieko što ostaje u posudja...“
„ „ : „riže se sitne komadiće...“
„ „ : „a napokon ziđom (?!) žutoga meda riže se sir...“ Vidiš, sretni narode, kako te poštovani Vusio liepo uči, kako ćeš žutim medom rezati sir!
„ „ : „*Taki* komadi stave se u drve*nih* posud*a*...“
„ „ : „stsvi se sir pod tiskom...“
„ „ : „potribito je *odkad dokad tisnutiga* rukom...“ *Potrebito* bi bilo dà, tisnuti rukom i čimgod drugim bezobrazne nametnike naše književnosti!
„ 213: „sprema se u *koje* posudje...“
„ „ : „Netom se *lije* kisela skuta, surutka *pliva* na površini kotlenke.“ Tako plivaju kao ladje bez kormila po površini zdrave nauke stanoviti lažni strukovnjaci!
„ „ : „*gvoždjenom izrešetanom kašikom*....“ Bit će *šupljačom*, bez tolika okolišanja!
„ „ : „sakupi se skuta stavljajući je u vreći od dvojnika (!) da se do jut*ro* cjedi od vode“...... Eh!.... ko ti je dao pero u ruku, s njim da stružeš po narodnom obrazu!
„ „ : „upotrjebiti...“
„ 214: „Zato nemaju nikad ni*kakvi napriedak*, *ipak* žalostno je njihovo ekonomično stanje.“ — Trajati će zaisto žalostno ekonomično stanje našega naroda, dok mu se budu ravnodušno preporučivati ovakove knjige!
„ „ : „Pravo *umjetno* poljudjelsko računovodstvo...“ — Eto, poštovani Vusio podiže računovodstvo do umjetnosti Evala mu!
„ 215: i drugovdje: „Za ovaj uzrok...“
„ „ : „u jednom dielu knjige biti će zabi*liženi* proizvodi koji se vade od vinograda, u drng*i* od oranica ili livada, u treći od voćnjaka, u četv*rti* od životinja, pčelarstva, perad*a*...“ — Ima li se voditi račun od magaradi?
„ „ : „Svaki se list na dvie strane d*j*eli; na prvoj bili*žu* se troškovi, a na drug*i* dobitci...“
„ „ : „Da se poljodjelac uvježba o točnosti, kojom treba rukovoditi rečenu knjigu, *ovomu ovdje primjer* od troškova i dobita*h* naime od vinograda i vina.“
„ 216: „jer da ne*bi* bio radio *na svoj* vinograd...“
„ 217: „glavnicu se svu izplati...“.
„ 218: „da zabi*lieži* medju gospodi*nji troškova*.“
„ „ : „uvjeriti će se doisto *od* veli*ke* kor*isti*.“
„ „ : „naći će put kojim *nadopuniti* sebi štetu.“

Ovdje naime poštovani govori o poljodjelskom računovodstvu, ali nek mi oprosti: nije tako! Bolje bi bilo onako pri svrhi knjige da bude n. p. jasno izpovjedio, kako će čitanjem njegove knjige, poljodjelac sebi *nadopuniti* štetu.

Sad eto vam, ustrpljivi čitatelji divne svrhe te prekrasne knjige:

„Poljodjelsko računovodstvo vodi postepeno poljodjelca na *umjetno* uredjivanje svojih zemalja; a *umjetno* uredjivanje jest jedini put koji vodi poljodjelca *na* pravo blagostanje.“

To je, čujte, nešto nova, česa još nijedan spisatelj poljodjelske privrjede izrekao nije, a tu je baš ključ! Našao ga je gosp. Vusio! Ko hoće da dodje do blagostanja, treba da **umjetno** uredjuje svoje zemlje! To bi bilo na p. kad bi poljodjelac priredjivao češće na svojim baštinama glazbene zabave, kad bi na njima ponamještao divne mramorne kipove, ogradio jih galerijama glasovitih slika itd....

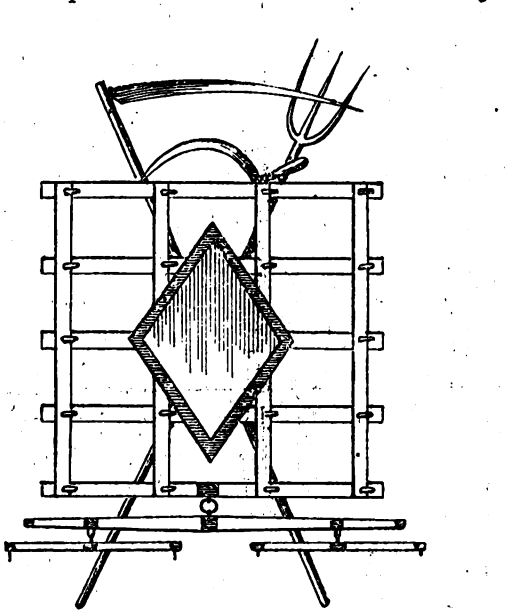
Eto vam, gospodo urednici spomenutih zadarskih listova, miomirisne kitice književnog cvieća (fioretti di lingua) ubrana u knjizi gosp. Vusio-a!

Ali, da rečem ozbiljno, ni najprostijemu od mojih čitatelja, pravome sinu hrvatskoga ili srbskoga naroda, nebi trebalo napose da tumačim kakve su naravi navedene nakaze. Samomu gosp. Vusio-u bi trebovalo takova tumača, ali u ovom strukovnom listu neima mjesta produčavanju pojedinaca, niti bi njemu to koristilo. Ja ga za sada prijateljskim svjetujem, da položi spisateljsko pero, a za pet šest godina dana bez prestanka da uči naš jezik, i to iz naših knjiga a poglavito iz ustiju našega naroda.

Sad neka sam gosp. Vusio i ona gospoda koja su mu knjigu bezobzirno preporučila narodu i učioni izvole savjestno izjaviti, smije li se mirne duše pustiti u narod, u učionu knjiga, koja od početka do svrhe vriedja, kvari i gazi veliku svetinju našu, koja od milozvučnog jezika našega pravi varvarsku mješavinu hladnih bezhormoničnih rieči nagomilanih bez reda i pravila?

Neka izpovjedi sam gosp. Vusio, koji se (kako je jasno razumjeti po skladnji njegove knjige) bavi osobito talijanskom književnošću, jeli medju talijanskim knjigama, pa i poljodjelskima, *za učionu i puk* našao u ikakvoj samo trećinu da nerečem desetinu pogrešaka protiv slovnice i skladnje? Što bi talijanski kritičari rekli o spisatelju, koji bi se usudio da izadje pred občinstvo nepoznavajući joštera najprostijih ni najtemeljnih slovničkih pravila? Bi li ga nazvali bezobraznikom, suludnjakom i benom? — Bit će poznato postovanome gosp. Vusiju, da je kod svih naprednih naroda izradba knjiga za puk i učionu obično povjerena ljudim vještacima na peru i glasovitima u struci, o kojoj će da pišu. A zašto to? Zato jer uzgojno načelo zahtieva da se uruke mladjeg naraštaja ne stavljaju druge knjige osim onih, koje su savršene u obliku, a proste i tačne u sadržaju. Djeca i prost narod vjeruju pečatnoj knjizi; grehota je dakle da bude pogrešaka u takovoj, koja je djeci i puku namjenjena, jer će jih iz nje naučiti, te će ona služiti na to da pokvari i ošakati narodni jezik, jer se pogreške razplodjuju u narodu, kao korov u nepljevljenu vinogradu. Dosta ima takovih, takodjer obično jeftinih knjiga, koje ni iz daleka nesadrže toliko ni takovih pogrešaka koliko i kakovih ima u tom „Mladom Poljodjelcu“ i već su puno i puno kvara napravile na našemu narodnomu jeziku. Pogreške se kao moda lako šire po narodu udju u običaj, i biva najposlie, da se radi njih zaboravi izvorni narodni oblik. Vrieme je dakle gromkim glasom, da zaviknemo jednom na te lažljive proroke naše knjige: *Usque tandem!*... Dokle ćete jezik da nam kvarite?

(Nastavit će se).



Slika 48. *Ovjesa za gospodara.*

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Držac za uzdu. Vidi sliku 47 na strani 90 Gospodin Teeter amerikanac izumio je ovaj držac. Ocalna šibka previjena je i pričvršćena šerafom (vijkom) na način, da pravi desno i lievo dva uvoja, kako to naša slika jasno predočuje. Pod svaki od tih uvojaka zadije se uzda, pa ona stoji tu dobro učvršćena. Kako je izradjen vijak vidi se takodjer lievo na slici. Pošto je stvar u sebi posve jednostavna, tako da ju svaki domaći kovač izraditi može, preporuča se svakome, jer se na svaka kola desno na boku pričvrstiti može.

Ovjesa za gospodara (attaccapanni). — Vidi sliku 48 na strani 91. Već davna svak se brinuo za sebe, a niko za gospodara. Dočim on siromah na ledjih nosi najteže breme, jer se on za svih brine. U novije vrieme, od kad se gospodarska naobrazba sve više širi, počeli se gospodari više brinuti i za sebe, te uzdizati i usavršivati svoje, pa u vlastitom svojom zvanju tražiti na sebe za odmora. Naša slika 48 predočuje nam ovjesu za odjeću, sve imitacija raznog gospodarskog orudja. Kao tielo svega je brana, sa svojimi zubovi, koji sluze za ovjesivanje. U sriedini je zrcalo (ogledalo). Za ures postavljene su straga unakrst vile i kosa, a medj ovim dvima srp. Ozdol je za ures ljetvarka. — Kako „Americ. Agriculturist“ pripovieda imade ovakovih ovjesa baš liepih. Mogu dapače biti izlašteni ili bojadisani. Ovakovu ovjesu može svaki domaći stolar izraditi, dapače i sam gospodar, ako hoće da malo pomnje uloži. Mjesto da je kosa gvozdena dade ju se izsjeći od bielog lima, ili od drva, pa se umota kositrnjačom. Zubovi od vila prave se od željezne niti, pa se omotaju kositrnjačom.

Što ćemo ovoga mjeseca?

Na polju. Usljed hrdjavih vremena zaostale su jesenske poljske radnje. Dok vrieme i jole dopusti latiti se oranja i zasijati je, jer je baš okrajno vrieme. Nije se nijedne godine do ovog zemana manje razoralo i zasijalo što ljetos. Prestane li vremena razorati je i za proljetnu sjetvu. Blagotvorno djelovanje vazdušniha, na izoranoj zemlji neprocjenivo je. Krči za vinograd i djubri ga.

U kući. Tarj ulje. Najbolje ćeš ulje dobiti, ako budeš mlio friške zdrave masline, pa odmah tiskao na studeno. Čistoća je jedini uvjet, da se dobije dobro, fino ulje. Kiseli kupus i broskvu. Za kiselenje uzmi kupus tvrdih glava i da nije vodenast. Popravljaj orudje i posudje, teši držala, gradi grablje pleti gužvu i druge slamnate stvari, popravljaj i pleti košare, moči, suši i trljaj lan. Češljaj ga predi i tkaj. Popravljaj puteve, gomile itd. Osiguraj imovinu proti požaru. Uredi račune, i pripravi proračun za buduću godinu. Omjeri sam sebe i svoje stanje.

Na djubrištu Vozi dozrio djubar. Pazi da ti ga voda neizpira i da se negubi osoka. Prekopaj djubar na djubrištu, polievaj ga osokom, posiplji sadrom i glinom, priredjuj mješanac: —

U voćnjaku. — Čisti i klaštri voće s reda. Tamani gusinja gnjezda, i jaja, pa ličinke zareznika. Potraži crvotoke, maži rane drvomazom. Izkopaj zemlju oko voćaka i podjubri voćna stabla. Nezaboravi masline, one se jako troše.

U povrtnjaku. Okopaj kupus, virzin (kelj) cvjetaču i petrusimul. Sadi petrusimul, bob i rani grašak i loćiku. Privežuj štrbku, sij spanjaku, rodakvu i repu. Prekopavaj prazne lije duboko djubri jih.

U podrumu. Za liepa, vedra dana pretoči vino. Sumpori bačve i nadoljevaj jih.

U šumi, Sieči dozrelo drveće. Priredjuj za sjetvu. Tamani gamad i šumsku zvjerad.

Sa peradi. Tovi purane, patke i kapune. Čim pitnija hrana, čim se perad manje kreće i manje pije, čim je tamnije mjesto u kojem žive, tim se prije utovi.

Marva. Krmadi, ako je prilično utovljena davaj kukuruza. Bit će mekšeg, tečnijeg mesa, a čvršća sala. Netjeraj rogato blago za hladna, vlazna vremena na pašu, hrani ga radje u štaji, a neka mu neufali stelje. Nezaboravi podavati blagu nešto malo soli. Znojne konje neizlagaj promahi, niti jih ustavljaj, ako je studeno.

U cvietnjaku. Zadnji je zeman da presadjuješ pepeljuge i jagorčice, te da razplodjuješ klicam klinčine, te da sadiš žabnjake, zumbule i zelenkade. Mienjuj zemlju u lonce.

Gospodarske Viesti.

Iz „Vinicolo di Monferrato“ vadimo jednu važnu ocjenu o Dalmatinskim vinim: U izvješću gosp. Messine o vinarskoj izložbi u Montpellieru čita se: „Dalmatinska vina uživala su ljetos kod nas veliku prednost, ji tu predmet za dalmatinska vina se u trgovini još uvjek uzdrži. Dalmatinska vina su za svakog gledišta prikladnija od Španjolskih, o čem je najbolji dokaz njihova visoka ciena. Porota nije našla nego laskavih riečih za ova odlična vina. Boje su crveno-baršunaste, a dosižu do 15° i 16° alkohola. Ova vina pravljena su bez sadre, posve su neodlučna na teku, a najprikladnija su za križanje (taglio, coupage).“

* *
*

U Šibeniku ustrojio se je Odbor za osnovanje jedne Štedno-zajamne zadruge. U tom odboru su gg. Bulat I. — Bilić J., — Belamarić I. — Biankini P. L. — Fontana vit. I. K. — Kovačev I. — Mattiazza V. — Supuk vit. A. — Štambuk A. — Zlatarović d.r Z.

* *
*

Izišo je „*Hrvatski Gospodarski Koledar.*“ za godinu 1886. Uredio ga je i ljetos naš vriedni suradnik Alek. Russi profesor gospodarstva

u Križevcih. Izdao ga je knjižar G. Neuberg u Križevcih — godina II. — S poštom ciena mu je samo 1 forint i 30 novčića. Ovaj se koledar preporuča svim poljodjelcem i gospodarom u obće, pa svećenstvu i učiteljstvu, koje se zanima gospodarstvom, na blagohotnu uporabu, kao jedini Koledar ovake vrsti.

* * *

Primili smo zahvalnošću „*Fiziku i lučbu*“ od d.r Netoliczke, koju je preveo naš vriedni suradnik F. Radić techniočki učitelj na Korčuli, a izdala je o svom trošku knjižara Lav. Hartmana u Zagrebu. Ciena je knjizici samo 40 n.č O ovoj liepoj i praktično poučnoj knjizici, mi ćemo se povratiti, dok ju prolistamo.

* * *

Slavonsko gospodarsko družtvo držalo je prekjučer dne 29 studenoga svoju XXV glavnu skupštinu sa sliedećim dnevnim redom: 1. Izvješće o radu na družtvenom pokušalistu u minulom godištu; 2. Odobrenje proračuna za g. 1886; 3. Popunjenje upravljajućeg odbora; 4. Izbor jednog pregledača računa; 5. Predlozi.

* * *

Osjeguravajuće družtvo „Croatia“ izdalo je do konca listopada t. g. 1426 polica na osiguranu vriednost od 8,780,571 forint. Premije na pristojbini iznose 86,760 for. 77 novč. a štete, neuračunavajuć reasiguracije 8004 for 19 novč. Družtvo baš liepo napreduje.

* * *

Svečanost za proslavu dvadesetpetgodišnjice Križevačkog Zavoda, izpala je najsjajnije.

* * *

Načelnik londonske City na poziv liječničkog družtva otvorio je sakupljanje prinosa za dar Pasteuru, koji je uz ostale koristne izume po čovječanstvo izumio i liek proti bjesnoći. — Premda to Pasteuru jako laska, on je izjavio, da mu se čini da to odlikovanje dolazi prerano.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

122. U sedam godinâ nabavio sam 19 (devetnaest) komada mačakâ, i svaka mi kroz nekoliko mjesecih ugine. S početka neće ništa da jede, a kašnje ju spopadne lijavica, koja ju raztoči. Molim vas, kakova je to bolest, i imali proti njoj lieka?

F. T. u D. — Bosna.

Mi Vam doisto nebi znali kazati uzroka zašto mačke poginuše, ni kakova je ta bolest. Sva je prilika da uzrok bolesti leži u vodi, ili u naravi zemljišta.

125. Čim bi se imalo pitati konja da se okriepi, kad napornom radnjom izmoren neće da okusi ni siena ni zobi?

L. V. u D. — Hrvatska.

Poslje naporne radnje najpre je konja osnažiti, pa onda dat mu stelje da se odmori. Kad se je prilično odmorio, onda mu se ponudi vode, koja nesmje biti jako hladna. Da ne pije lakomo, baci se na površinu vode nešto sječke ili slame. Sva je prilika, da će po tom jesti i siena i zobi. Neračili mu se, tad mu se ponudi malo kruha, ili kruha dobro osoljena, ili kruha namočena u vinu, ili kruha namočena u vodi pa osoljena. Neračili mu se ni kruh, tad mu se ponudi nešto ovlažene pa osoljene plievi. Nebude li ni toga htjeo, što je jako nevjerojatno. onda mu se dade zelene krme, tu će nedvojbeno pojesti.

126. Amo kod nas vlada mnienje da marha ako se hrani kiselom krmom doji manje mlieka, i da je mlieko slabije. Imali kakova znanstvena temelja to mnienje?

Č. R. u J. — Bosna.

Ako je sieno dobro ukiseljeno, t. j. ako se je ukiseljenjem razvila mliečna kiselina, onda djeluje jako dobro na dojnost. Ako se je pak razvila kvasinova kiselina, što biva kad sieno nije dobro ukiseljeno, onda može da djeluje štetno na dojnost, ne možda da bi se dobivalo manje mlieka, al se takovo mlieko posve lako usiri. Što se zbilja u praksi opažava, da marha daje manje mlieka, i da je mlieko manje mastno, kad se hrani n. p. kukuruznim kiselim sienom, to potiče odtud što u tom kiselom sienu imade jako malo proteinovih sastavina. S toga u takovu slučaju uz kiselo sieno valja primjesavati nešto sočnije hrane, da životinja bude primala potrebitu množinu proteinovih sastavina.

127. Molim Vas, gdje i uz koju cienu mogu nabaviti mladih jedno ili dvogodišnjih trnovca (Gleditschia triacantha) *Pošto je svaka stotina? Dade li se uzgajati iz sjemena i kako?*

X. Y. u M. — Tiesno.

Od „Stabilimento Orticolo“ u Gorici, možete dobiti svako 100 komada za 1 forint, a troškovim prenosa i omotaja stajat će vas $1^1/_2$ for., ako ne i više. Sjemena može te dobiti i u Šibeniku sa živice oko livade Rajmondove, isto tako i mladica, al bi vas branje mladica skuplje stajalo no da nasušite, a uzgoj iz sjemena stvar je jako dosadna. U broju 9 „Gosp. Poučnika“ od 1 travnja 1882, u odgovoru na pitanje 30 protumačeno je kako se uzgaja trnovac.

128. Obzirom na cilj učionskih vrtovâ, koja su ratila (orudje) najpotrebitija za obradjivanje jednog takovog vrtla?

X. Y. u M. — Tiesno.

Motika, motičica, lašun (maškljin), grablje, noževi za navrćanje, nožice za klaštrenje, kadionik za utamanjivanje zareznika, posuda za priredjivanje drvenog maza, lopata, vile za djubar, sjekira, čekić, pila i pilica, pa špag i zapci. Onda nešto pčelarskog orudja, n. p. strcaljka, krabulja, hvatac, kvaka, nož za saće, trutovnik i vrcalo. Kod dobro uredjena i jaka pčelinjaka i tisk za saće.

129. Molim Vas može se izčistiti bačva od ulja za vino, na način, da vino ne daje kašnje nit najmanje po ulju?

F. V. u T. — Pelješac.

Dvojimo da podpuno. Možete kušati, osobito ako je bačva od tvrda drva. Najbolje bi bilo da ju razadnite, ostrugate, pa progorite, a onda da ju dva ili tri puta izlužite živim vapnom ili još bolje vrelom lukšijom. Opetujemo vam na novo dvojimo jako, da se može sasvim uspjeti. I najbolje i najpomnije izlužena bačva od ulja, ako vino u njoj duže stoji, poprimi neki neugodni vonj od ulja, koji se i na teku čuje.

B. Nova pitanja.

130. Imam nešto vina zelenkaste boje, koja mi se podništo nemili. Koji je najbolji način da ga obojadišem t. j. da postane crveno?

M. Š. u M. — Hrcegovina.

131. Što je pelinkovac? Zašto služi? Kako se pravi? Zašto služi ocat od pelina?

M. Š. u K. — Knin.

132 Molim vas gdje se najbolje pitaju ili tove guske?

H. I. u P. — Istra.

133. Može li se grančavo ulje izpraviti? — Kako se pri tom postupa.

L. G. u M. — Boka.

134. Jeli bolje napojiti konje prije nêg se najedu ili poslje?

B. Č. u L. — Hrvatska.

135. Kako se najbolje uzdrže krumpiri ob zimu, da ne promrznu i ne uvenu?

O. A. N. u L. — Hrcegovina.

136. Škodili plin od kamenaulja, koji se čuje u malašnim učeničkim sobam, i imali tomu lieka?

O. A. N. u L. — Hrcegovina.

137. Imali kakav liek proti vašicam (geloni)?

O. A. N. u L. — Hrcegovina.

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1885.

Č. g. Halper pl. V. — Gazzari V. — Masovčić L.

— Č. g. Fučić A. — Obrnulismo.

— Č. g. Šamšalović M. — Izpravili smo. Vaša dienjena predbrojba podmirena je do konca lipnja t. g.

— Č. g. Gazzari V. — Obrnuli smo!

— Č. g. R. B. — Mi neznamo, tko je „Phylloxera vastatrix“ preveo u „žiložđera i trsna uš.“ Od dvaju izraza, čini nam se bolje trsna uš, jer je phylloxera zbilja uš, koja sisa sokove iz žila odnosno iz trsa, dočim mu ona žila ne jede, i ako je užrokom da žile obole usljed uboda. Mi bi za nas pridržali izraz filoksera.

— C. g. Ostojić M. — Broj 7 i 9 „G. P.“ odposlali smo. Srdačan odzdrav!

— Č. g. Pletikosić M. — Obrnulismo.

— Č. g. K. T. — Za sad budite uvjereni nebi ništa koristovalo. A mi imamo drugoga prešnijeg posla, neg da gubimo vrieme, trud i novac u badava.

— Č. g. F. A. — Split — Obratite se na M. Louis Van Houtte, horticulteur à Gand (Belgique) ili na M. W. P. M. Zalme, horticulteur à Rotterdam (Holland).

☞ **Molimo sve dužnike, osobito one od predbrojbe, da nas se napokon sjete jer je nami uredjivati račune, a nas niko ne čeka ni mjesec dana.**

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U LISTOPADU 1885

MJESTO	Ukupna toplina po C.	Srednja toplina dana	Najviša	Najniža	Vedrih dana	Oblačnih	Kišnih	Slana	Rosa	Vjetar: Sjever	Sjeveroistok	Sjeverozapad	Jug	Jugoistok	Jugozapad	Zapad	Istok	Tišina	Nestalna pravca	Oluje	Krupa (grad)	Led (mraz)	Snieg	Magla	Kojeg je dana bila: najviša toplin.	najniža topl.	Kojeg je dana u mjesecu bila oluja	Množina kiše u milimetrih
Šibenik	483·6	15·6	18·3	10·0	9	21	12	—	3	10	1	—	9	1	—	—	—	—	9	1	—	—	—	—	18	30	18	279
Korčula	575·9	18·6	25·0	11·3	6	25	19	—	4	2	2	5	1	13	2	1	2	7	7	7	1	—	—	—	15	31	2, 10, 11, 12, 19, 25 i 29	207·5
Hvar																												
Knin	447·0	14·4	21·0	7·0	11	20	16	1	6	5	2	—	11	1	—	—	—	6	6	—	1	1	-	3	15	30	—	—
Drniš	422·5	13·6	17·6	5·5	11	12	16	2	8	6	—	—	9	—	—	—	—	1	2	—	1	—	1	—	15	30	—	—
Mokrine (Boka)																												
Nin	475·0	15·3	18·8	10·5	10	21	18	—	4	2	4	3	—	10	4	2	—	1	5	—	—	—	—	—	20	29	—	—
Obrovac																												
Podgora (Primorje)	591·5	19·1	26·7	9·7	5	26	21	—	3	2	—	—	11	6	3	2	—	-	7	4	—	—	-	1	20	31	2, 14, 21, 22	—
Trogir																												
Dubrovnik	575·3	18·5	27·3	7·7	6	25	18	—	—	1	—	·	3	8	1	-	3	4	11	4	1	—	—	—	15	31	1, 21, 29, 30	156
Sale																												
Smokvica (Korčula)	565.3	18·2	24·0	9·0	11	20	16	—	—	2	1	4	1	16	—	2	1	2	2	2	—	—	·	-	17	30	7, 29	148·1
Račišće (Korčula)	594·3	19·8	23·1	9·0	8	23	14	—	4	3	1	3	7	4	6	2	2	5	7	5	—	—	—	2	16	31	2, 7. 12, 20, 21	—

U ZADRU 1885. Brzotiskom „Narodnoga Lista“

Godina IV. | Izlazi na 1 i 16 svakog mjeseca | Broj 24

GOSPODARSKI POUČNIK

Obće blagostanje zavis o blagostanju pojedinca a temelj blagostanju pojedinca, jest razboriti rad uz vještu uporabu nauke i izkustva.

Upraviteljstvo lista je u Šibeniku

Predbrojba u Austro-Ugarskoj stoji 3 for. na godinu, u Inozemstvu 8 franakâ na godinu. Uvrstbe plaćaju se 8 novč. po redku za prvi put, a svaki sliedeći put 3 novč. redak. Cliché računaju se 5 novč. po centimetru četvornom.

Upravitelj i Izdavatelj PETAR L. BIANKINI

Odgovorni urednik: NIKOLA ŠIMIĆ

Pisma, naputnice itd. itd. upravljaju se Upraviteljstvu Gospodarskog Poučnika u Šibeniku. — Rukopisi se nevraćaju. Predbrojba je obvezna za godinu danâ, a izplaćuje se u Šibeniku. Tko nepovrati prva dva broja obvezan je predbrojbi za godinu dana.

ZADAR, 16 Prosinca 1885. | Ciena je listu 3 fiorina na godinu | ŠIBENIK, 16 Prosinca 1885.

Posjed i industrija gospodarska.

Industrija gospodarska osniva se sva na posjedu. Gdje posjed, ne nastoji da podigne istu, ondje posjed obično i propada. Uz današnju konkurenciju sa svih strana, prodavanje surovina slabo se izplaća. Posjednik ili bolje gospodar mora da nastoji, da surovine priredi na način, da mu što više koristi daju.

Kojim surovinam, da se zavede obrtnost? Odkud glavnice za tu svrhu? U južnim predjelim, dala bi se zavesti obrtnost ulja, vina, rakije (dropulje) i priredjivanje voća. U sjevernijim predjelim vinovica iz voća žitarica i koruna, pa priredjivanje voća i piva.

Uz obični način pripravljanja vina, ono je obično vina ciene, ako je negdje drugdje nerodica. U običnim godinam težko ga je prodati, a još teže čuvati. Kad bi se gospodari jednog većeg mjesta ili okolice udružili, pa svaki svoje grožđje ili mast davao na mjeru i prama množini šećera u družtvo, imalo bi se ne samo dobro vino, al i jednog tipusa. S druge strane predusrelo bi se igram jačih trgovaca, i izbjeglo bi se zasljepljivanje, a moglo bi se vino izravno prodavati.

To isto biva uljem Malo tko danas pravi fino ulje. Većina misli: pa da i napravim fino ulje morat ću ga prodati, kako onaj koji bez pomnje pravi, a mnogi koji bi se odlučili tome, ili ne imadu sredstava ili neznadu. Kad bi se gospodari mjesta ili okolice udružili, te svoje masline davali družtvu da iz njih pravi ulje, ko što valja, izbjeglo bi se svim današnjim nevoljam, a naše ulje imalo bi u svietu glasa.

To isto biva voćem. U Bosni, u Hrvatskoj i Slavoniji goji se puno šljiva, al ipak ne peče se nit toliko šljivovice, da dotiče za trgovinu. Tomu je doduše donekle uzrok zakon, koji pravi puno neprilika, al su i troškovi za pečenje ne malo veliki, pa se neizplaća. To je isto dropom, koji se često ili uzljuti ili svrši na djubar, to isto krumpirom i žitaricam, koje se često razprodavaju u bezcienu, to isto voćem, koje se suho za ništa prodaje ili za sušenja pregnjije.

Dandanašnji troši se sve više piva. — U Hrvatskoj raste izvrstan hmelj i izvrstan ječam za pivo, ipak nema jedne pivare, koja bi domaćom boljom robom mogla praviti konkurenciju alkoholizanom kukuruznom pivu, kojeg nam narivavaju na silu.

Jednome samom gospodaru obično ili ne dotiče vremena, ili sredstva, ili znanja, da savršenije stvar priredi ili da se u obrtnička poduzeća pušta, al kad više njih udruženo, to teče bez brige i zanoveti, samo od sebe.

Jedan gospodar nije obično u stanju, da troši puno novca za nabavu sprava, strojeva itd. za gospodarsko obrtničko poduzeće, ali više njih skupa, uz mali prinos mogu da nabave najsavršenije strojeve.

A tako isto i prometnu glavnicu, koja može eventualno, da uztrebuje pri zasnovanju kakovog jačeg obrtnog poduzeća.

„Zrno do zrna pogača kamen do kamena polača“ kaže naša narodna poslovica, pa tako i pri skupljanju prometne glavnice; više desetača stvaraju stotinjače, a više stotinjača hiljadarske. Nespominjemo ovdje. kako mnogi naši gospodari, drže novac u skrinji da jim pljesnivi, ili ga ulažu u državne obveznice ili druge vriednostne papire, ili u kakova vratolomna poduzeća, na koja jih nasamare obično oni, koji će jedini i sami imati neke koristi.

Naravski i jedino spasonosni i koristonosni put za gospodara jeste gospodarska obrtnost, tu mora da on ili sam ili udruživanjem podigne, ako će da unovči bolje i koristonosnije svoje surovine, e da odoli svim nametim, koje je dužan nositi, i da se opre tudjoj konkurenciji, koja ga sve više duši.

Štedno-Zajamne zadruge.

(Nastavak i svrha vidi broj 23).

Pozajmljivanje i uzajmljivanje novca, svakako je jedna od glavnih i temeljnih strana jedne štedno-zajamne zadruge.

Prvo, glavno i temeljno pravilo bankovnog prava jest: „Onaj koji radi tudjim novcem, nemože podieliti dužniku dulji rok izplate, od onog kojeg je on dobio, od svojeg vjerovnika.“

Ovakove zadruge protivile bi se daklen prvom i glavnom pravilu bankovnog prava? Bi i nebi! Bi, u toliko, u koliko svim onim koji ulažu na štedioničku knjigu, valja novac povratit, za stanovito vrieme, kad odporeču, a to vrieme je napram svotom od 24 sata, 8 danâ, mjesec dana, 3 mjeseca, pô godine i čak godino dana. Kad bi se novac davao na duže rokove od godine dana, daklen na 2 po 10 godina, moglo bi nastat slučaj, da se više prištednja odporeče na jedanput, pa da zadruga nebude u stanju povraćati prištednje.

Ovo je živa istina, al se do ovakova slučaja nemože doći; nego ili onda ako je zadruga proigrala svoj kredit, ili ako se narod s reda izseljiva, pa diže sve prištednje, ili u slučaju rata.

PODLISTAK.

GOJENJE KRUMPIRA

(*Piše za „G. P.“* Sv. Lj. Gavrilović).

(Nastavak vidi broj 23).

Krumpir se sije ili cio, ili isječen na parčeta ili se samo povade okca, pa se ona samo posade.

Vidjeli smo gore, da i ovaj posliednji slučaj ima svoga opravdanja i on je naročito onde od velike praktične vriednosti, gdje se ostalo meso od krumpira upotrebljuje za kakvu fizičku proizvodnju. Za to ima naročito udešenih ručnih spravica, pomoću kojih se okce sa nešto malo mesa izvadi a ostali krumpiri može liepo da se upotrebi. Ovako izvadjeno okce, sa nešto malo mesa, podpuno je osigurano sa hranom, jer kada u klijanju potroši onaj skrob što se u svakoj klici ili okcu nahodi, ima još dovoljno skroba u onome mesnatome parčetu, koji klici kao obmotač služi i čuva je od nepogoda zemlje i klime, — te da se izhrani, dokle biljka ne pusti i ne razvije svoj korien i lišće za samostalno hranjenje i razviće.

Rad veće sigurnosti da bi se što bolje osigurali sa žetvom, nuždno je da pri ovakome načinu sijanja, metnemo 4—5 okaca u jedan odžak, te da i ako bi koje i izdalo, imamo opet dovoljno sposobnih klica za dalje razviće i uspjevanje.

Način onaj, gdi se osrednji krumpiri sa dobrim okcima poradi sijanja *sieku na parčeta*, mnogo je bolji jer smo sigurniji, *da nam se okca neće sasušiti*, naročito, ako nebi u prvo vrieme bilo kiše, pa jošt ako je zemlja i po sebi suva — a i opet zaštedimo na sjemenu.

Dobar i zdrav krumpir isiečemo na parčad tako, da na svakom parčetu dodju po tri i četri okca, pa ako svako parče izbije po 2 stabljike; onda je vrlo dobro. U svaki odžak dovoljno je metnuti po jedno takvo parče, rad veće sigurnosti, naročito kod lošijeg sjemena mogu se upotrebiti i dva parčeta.

Ima krumpirnih vrstih (pa baš i kod nas), kod kojih pupe (okca) nisu podjednako po krumpiru razredjene, već na vrhovima ima ih više i vrlo u gusto, a po ostaloj krtoli, samo po nekoliko; u takvome slučaju ne treba upotrebljavati te vrške nikako, a naročito, ako hoćemo da dobijemo krupniji rod a i ako bi ih upotrebljavati, treba od ovakih parčadi mećati i po tri i četiri u odžak, pošto zbog gustine okaca nismo sigurni da će od svakog parčeta bar dvie stabaljke da izbiju.

Ciele krumpire sij samo onda, kada nemaš nikakvih drukčijih krumpira za sjeme, do samo sitnih. Što se samog načina sijanja krumpira tiče, on se sije na redove, kao i sve druge okopavine. — I ovde, kao i kod kukuruza sijemo ga na odžake, samo je razlika; da li to činimo pod motiku ili pod plug — obični, ili pod okopač — što zavisi u nekoliko od docnijeg načina obradjivanja.

Sijanje pod motiku. — U proljeće odmah za plugom zakopamo motikom ili jošt bolje i sitnimo dobro zemlju, koliko treba da je širina odžaka, metnemo sjeme pretrpamo ga zemljom, odmjerimo dobar korak, opet iskopamo odžak, posijemo itd Kada istjeramo jedan red, onda predjemo tri brazde pa u četvrtu brazdu, sijemo kao drugi red, i tako sve dokle sijanje ne svršimo. (*Sliedi*).

Uz dobro uredjeni statut nema razloga, a niti mogućnosti, da se ugled ili kredit zadruge proigra, jer čim jedan ili drugi član upraviteljstva ili savjetničkog vieća radi proti interesu zadruge biva svrgnut.

Do velikog izseljivanja s jednog puta, dolazi se jako riedko, a onim, koji se sele, pa da jih i više ima, bit će u svako doba lako doskočiti, jer ti obično nisu ljudi jakih prištednja. Al recimo sve, da s jednog ili drugog razloga zadruga dodje zbilja do u takovu nepriliku, da uz obično otjeravanje nebude mogla imati razpoloživa toliko novca, koliko se prištednjâ, odporeklo; neostajeli onda njoj pravo odporeć i svim svojim dužnicim o roku od 8 dana?

No, do ovakovih slučajeva, nemože se doći, kod jedne štedno-zajamne zadruge, koja je solidno uredjena i pošteno rukovodjena.

Ovakove štedno-zajamne zadruge nisu zavodi za spekulaciju, već u svrhu da se pomogne poljodjelcim obrtnicim i trgovcim, a osobito poljodjelcim. Poljodjelac i gospodar u obće, to je najmirniji i najkonservativniji elemenat. Na selu, i u varoši najviše družinara; bit će od te ruke, a i najviše prištednja. Pošto, kao zadrugar ima pravo glasa u zadrugu, a pošto ovakove štedno-zajamne zadruge, su tim koristonosnije, čim imadu više družinara izmedju poljodjelaca, neće nigda do toga, da svi oni, koji su ponajviše družinari, idu dizati prištednje na štetu same zadruge. Da se do ovakovih neprilika nenavede zadruga, može zapriečiti svojom uvidjevnostću upraviteljstvo zadruge, i savjetničko vieće, a to: *a)* Tim, da nedaje jakih svota, na obroke preko godine dana; *b)* da za onaj zeman, kad se prištednje ponajviše odporiču, obškrbi zadrugu potrebitom glavnicom. — Ovo zadnje čini ili tim, da uredi povraćanje zajmova za to doba, ili, da se od jačeg novčanog zavoda obškrbi glavnicom. Jačim novčanim zavodom dogovoriti se je unaprjed za sravnivanje glavnice u slučaju kad novca pritiče ili nedotiče.

U slučaju rata, dok se rat vodi, daleko od mjesta u kojem je zadruga, ona nemože da osjeti ništa. Dade li se slučaj da se rat vodi u najbližoj blizini, ili možda da nesretnim vojevanjem neprijatelj zaposjedne mjesto, onda bi zadruga to svakako morala osjetiti.

U slučaju rata ljudi obično bježe iz okolice, a onda dižu prištednje. Isto tako dižu se prištednje i sklapa se najviše zajmova poslje rata, kad je popravljati što je vojevanjem oštećeno.

Udarac rata osjećaju i država, pa bi i zadruga morala osjećati, ali vještom upravom dalo bi se mnogo zlo odkloniti. *(Sliedi).*

Liek proti gnjiloći (Peronospora viticola).

Gnjiloća bila je počela zadavati velike bojazni vinogradarom, jer se je brzo razprostranjivala, pa bi baš pred zdrenjem bila uništila sve lišće. Na lozi, koja bi prerano bila ogoljena od lišća nije mogao plod uzdriet, a što je još gore niti drvo. Izgubljena je bila maldane posvema ljetina, a nezdrelo drvo bilo je izloženo prozebi s jedne strane, a s druge nije mogla sgotoviti dosta zalične hrane za proljetno tjeranje, pa bi iznemogla i u par godina propala. Učenjaci latili se odmah posla, da nametu na kraj stanu. Najpre su proučili narav gnjiloće i kako se razplodjuje.

Gnjiloća (Peronospora viticola) je jedna tajnocvjetna nametnica, koja se najbrže razplodjuje, kad ima dosta vlage, i kad toplina poraste do 22 ili 25 stupnjeva Celsiusa; daklen obično ljeti poslje prvih kolovoznih kiša ili u rujnu, a to baš u zemanu kad loza ima najviše potrebe od lišća. Ona se razplodjuje spolno i nespolno. Organično ili nespolno razplodjivanje biva sredstvo ploda, *canidium* zvana. Ovaj na list prasne, a iz njega se izvali 7 do 8 spolnih trusova (zoospore), koji se mogu micati, i koji se uhvate lista, sapnu ju svu i razviju tako vegetativni dio nametnice, naime *micelium*. Ovi imadu sisajuće ustroje (astores), pa izsisaju hranu iz lista, usljed česa list požuti i odpadne. One biele pjege ono su razplodni trakovi.

Na stotom dielu bolestna lista može da bude pô miljuna *canidia*. Nego srećom ovi nespolni ustroji su jako osjetljivi proti zimi i suši.

Spolnim razplodjivanjem razvije se sitnih trusova (jajasca, oospore), koje odole i zimi i suši, koje negnjiju u djubru, niti se raztvore u životinjskom želudcu; one uzčuvaju gnjiloću. Proti ovom biču prokušana su razna sredstva, pa bezuspješno.

Najpre je prof. Millardet preporučio modru galicu (bakreni vitriol) i vapno. Sa 8 kilograma modre galice raztopljene u 100 litara mehke vode, kojoj se pomješa vapneno mlieko, koje se dobije ako se 15 kilograma vapna zagasi su 30 litara vode, ubija se peronospora.

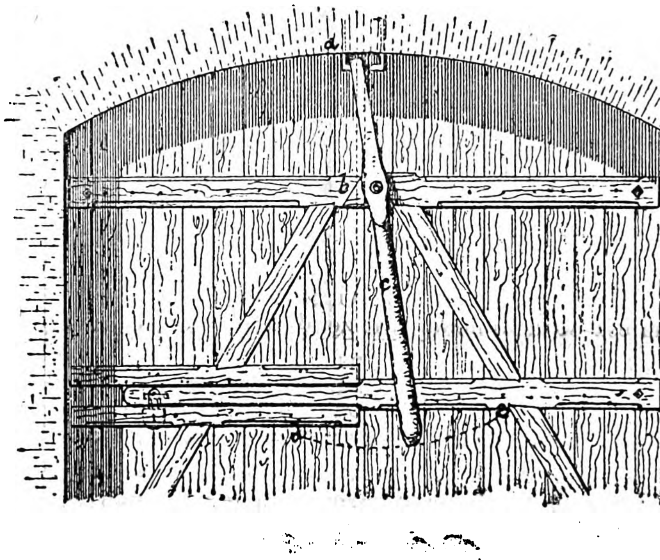
Pomoću metlice ili zalivača poškropi se ovom tekućinom sve lišće, al na način da se grozdje nepoškropi.

Ovo škropljenje se obavlja od 10 do 20 srpnja. Profesor Millardet mnije, da nije potreba namočiti vas list, već da je dosta ako se samo mjestimice poškropi.

Za 1000 loža dotiče 50 litara ovakove tekućine.

Ljetos upotrebili su u Italiji proti peronospori vrlo dobrim uspjehom samo vapneno mlieko. Prvi su se odlučili na ovu kušnju braća Bellussi iz Tezze-a blizu Conegliana. Oni su u 100 litara vode raztopili 3 kilograma vapna, pa su ovim vapnenim mliekom namočili svaki pojedini list. Uspjeh je bio, da nije mogo bolji.

Samim vapnenim mliekom valja izvesti posao posve rano, t. j. odmah poslje cvatnje,



Slika 49. *Praktična sprava na vratih sjenika ili sušare.*

pa ga opetovati kad uztrebuje, ili bolje kad poodpadne sa lišća.

Srestvo prof. Millardeta svakako je bolje od onog Bellussijevih.

Sad se čeka, da mekaničari izume stroj kojim će biti lahko škropiti lišće, pa je peronospora viticola utamanjena, isto kao i nedaća (Oidium Tuckeri).

NAŠI DOPISI.

Križevac, koncem studenoga 1885.

Jedva se odmorih. Takove svečanosti nevidi davno Križevac. Nekorite što nepisah prije, nisam mogao da se saberem. Puna glava. Svečanost se obavila sve po programu, a da nije kiša smetala kamo sreće. Neznaš jeli svečanost bila impozantnija ili zanimljivija, ali svakako dostojna goda, koji se je svetkovao. — Banket, bakljada i povorka bile su najinteresantnije strane zabave, neizuzam nit vatromete, koje pripravio i sam upravljao kemičar prof Pexidr. Gostih odličnih puno, a brzojavka do stotinu sa svih strana od najodličnijih osoba iz Sofije i Beograda, te Beča i Moskve, neizuzam niti zemne i inozemne strukovne zavode. — Osobitim uzhitom primljena je i pozdravljena brzojavka Uprave „Gospodarskoga Poučnika." Nazdravice se redale jedna za drugom sve uzhitne i vesele. Predsjednik odbora za proslavu 25 godišnjice, gosp. Vichodil ravnatelj zavoda nazdravio je vašem upravitelju gosp. Biankinu, kao prvomu pioniru i borniku na gospodarstvom polju u Dalmaciji. Banket je trajao do 5 satih a u 8 satih koncert, na kojem se je odlikovao „Slavulj" i gospodja Paulica Barunica Vranjican, koja je još uvjek liepa i dražestna, kao prije deset godina, kad je bila djevojka, i kad ste ju vi poznavali. — Povorka je svakako okitila svečanost. To vam je bilo nešto divna. Išao najpre glavnik na okićenu konju, za njim 4 jahača, pa glasba, vatrogasni sbor, nosioci gospodarskih emblemâ, a onda ratari. Zatim vuklo je 6 okićenih volova, nakićene lokomobilu, za kojom je išo mašiništa. — U drugom redu išla su gospodarska kola, usrjed kojih liepa domaćica predeć kudelju, a u svakom kutu po jedna dražestna žetelica, od kojih je jedna bila na dalmatinsku odjevena. Za kolim kita krasnih žetelica, u narodnim nošnjam, sa snopom pod pazuh, a srpom u ruci. U trećem redu išla su kola, koja su prêdstavljala voćarstvo, vinogradarstvo i vrtlarstvo. Na pročelju kola stao mastioc grozdja, straga divna Božica Cvjetana, koja je sipala cvieće, njoj do nogu dvie vrtljarice, dvie jabučice. Za kolim nizale se liepe vrtljarice. — U četvrtom redu išla su liepo izkićena šumarska kola. Spreda sjedila dva lovca na dva panja, a kola puna šumskih proizvoda i šumske divljači: srna, zecova, gnjetela, lisica itd. Za kolim nizali su lovci. — Dopustite, da svršim, jer znam da mi je prostor u „Poučniku" odmjeren, i da uzkliknem: Živili Križevčani! Živio odbor za proslavu 25 godišnjice! Živio Zavod Križevački! **B.**

KNJIŽEVNA OCJENA.

Mladi poljodjelac. Knjiga za učionu i puk. Napisao gosp. E. M. Vusio — Zadar — Vitaliani & Janković 1885. — Strana 224 u malenoj osmini. — Ciena 30 novč.

(Nastavak vidi broj 23).

Neka se pošt. Vusio neizpričava štamparskim pogreškama. Svaki iole razuman čitalac zna što su štamparske, što li spisateljive pogreške. Evo primjera izpravaka na najzadnjim stranam:

„Najpotrebni (a ne: *najpotrebnije* ili *najpotrebitiji*) izpravci. Na pr.:

Str. 9 u redku 14 *živeti* čitaj: živite, a to u smislu ovomu: „da dobro živite i sprovoditi u miru i veselju vaše (mjesto *svoje*) dneve." Bilo je *živeti*, spisatelj izpravlja *živite* a trebalo bi da bude *živete*, a zatim *sprovodite*.

Str. 14 u redku 9 tiela — čitaj tielesa, a treba da je *tjelesa*.

Str. 16 u redku 17 uz — čitaj u, a dobro stoji *uz*.

Str. 27 u redku 13 postaju — čitaj duglje (liepo li je to duglje!) „vlagu pridržava" — a to u ovom smislu: „Duboko oranje popravlja vlažnu zemlju a *suha zemlja duglje vlagu pridržava*." Prije izpravka nije se razumjevalo, a nakon izpravka još se manje razumije što hoće da reče poštovani izpravljač.

Str. 30 u redku 8 mjesto „nabreknu" čitaj *nabreknute*, a trebalo bi da je *nabreknuti*.

„ 36 u redku 7 mjesto *čipavca* čitaj *čipavca* to jest čipavske hrane ili dušika, dočim ni to nije točno; pošto čipavska hrana nije dušik u obće, jer dušika ima i u mnogim tvarima u kojima neima čipavca, premda ga ima i u čipavcu, pa se zato tvari u kojima ima dušika zovu *dušičnate* a ne *čipavske*.

Nil sub sole novi, veli lat. poslovica. Nezahtjeva se dakle ni od gosp. Vusia, da napiše štogod nova. Znanje se težko i vrlo polagano stiče po izkustvu, najviše ga se prima po tudjem naputku i po knjigama. Ali se ipak od svakoga pisca zahtieva da stečeno znanje drugomu priobćuje novim, svojim oblikom. Po obliku pisanja poznavaju se spisatelji Gospodin Vusio priobćio je svojom knjigom drugima znanje na tri poglavita načina kako toga nije doslen činio nijedan drugi spisatelj u pravom smislu rieči. Najkukavniji mu je način u govoru što ga toboţni učitelj upravlja svojim učenicima, od str. 5—10. U tom govoru neima logike ni gramatike. Čujte samo ovu: „Otci su vas vaši naučili, te vi isti mozda *vašima* očima svakdan se uvjeravate, da od sto *zanata* što jih je na svietu, nijedan nije siromašnji, *nijedan uboznij*i (dosadno opetovanje!) do onog jadnog poljodjelca (!)." Možda je gosp. Vusio hotio rieti, da su se djeca uvjerila (čudna li iskustva i mudrosti u dvanaestoljetne djece!), da je poljodjelski obrt medju svim ostalima najsiromašniji, a isto da će bit opet čuli i od otaca svojih. — Razumije se po ovom i drugima mjestima knjige, da gosp. Vusio nije na čistu sa pojmo-

vima *zanat* i *poljodjelstvo*, te jih mieša i zamjenito izmjenjuje svakoga časa. Isto tako nezna gosp. Vusio znamenovanja samostavnika *umjetnost* ni dotičnog pridavnika *umjetan-a-o*. pa s takova neznanja dolazi n. pr. na str. 19 do čudnovata izraza *„manjka umjetnog zanata poljodjelstva“*. Neka dakle gosp. Vusio nauči jednom, da je *zanat* svaki obrt, koji, uz nagradu ili za prodaju, *obradjuje surovine* po stanovitim mehaničnim pravilima, za porabu trošiocâ. *Poljodjelstvo* pak je drugi obrt, koji spaja uzgoj gospodarskih bilina sa stočarstvom, na svrhu da *proizvadja* što je moguće više *živinskih* i *bilinskih surovina*, sa najvećim mogućim čistim dobitkom. *Umjetnost* jest moć čovjeka po kojoj *proizvadja stvari*, koje *čine* ili treba da učine *utisak ljepote*. Zanat prelazi u umjetnost posredovanjem umjetnog obrta, ali poljodjelstvo ne nikada i nipošto. Može se dakle govoriti o *razumnu*, ali ne nipošto o *umjetnu* poljodjelstvu. Biće gosp. Vusio zar u knjigama čitao, da je u našemu narodu poljodjelac nezadovoljan sa svojim stanjem i da smatra svoje najsiromašnjim zanimanjem, ali u stvari nije tako. Ma koliko mu slabo rodila polja i vinogradi, riedko bi se koji od naših težaka promjenio sa zanatlijom. Čuje se zbilja kad i kada po koja tužba na težačkih ustiju, ali se uz pojedinih slučajeva nemože da podigne pravilo. U obće ima malo ljudî zadovoljnih sa svojim stanjem; koje čudo dakle da se namjeriš na kakva nezadovoljnika iz poljodjelskoga stališa? Neka znade pak gosp. Vusio, da kad su seljaci naši zbilja zadovoljni na domu svome, ipak pred gradjaninom, gosparom ili zanatlijom vole da se prétvaraju siromašnim i nevoljnim nego li imućnim da se prikazuju; a na to jih potiče zar sravnanje izmedju prostoga načina življenja svojega i izlizanoga sjaja kojim gradjanim pokriva svoju golotinju.

Gosp. Vusio izriče u početku svojega govora navedenu beztemeljnu tvrdnju, koja bi mogla donieti medju našim poljodjelcima velike štete, probudivši nezadovoljstvo gdje ga neima, kad bi se marljivo čitala ta knjiga, što neće; potvrdjuje istu tvrdnju i tom, veleći da je to „težka istina;“ a zatim ostavlja čitaoca u najvećem čudu, počimljući nov period riečima: „I doisto,“ kao da hoće sliediti u navadjanju dokaza, koji bi veóma ustanovili postavljenu tvrdnju, dočim iztiče misli sa sv.m protivne: „koji (!) se dan danas zaljuzi u obiteljsko živovanje, koji (!) uživa najbolji mir, koji (!) je manje smeten i ožalošćen od što misli i posala? možda bogataši, trgovci ili zanatnici? ne dali stanovnik na polju, poljodjelac.“ — Jadne li slovnice, kad se prije pita: *koji je?* na mjesto *tko je?* a potla odgovara: „možda *bogataši, trgovci* ili *zanatnici?*“ a opet nastavlja: „ne, dali *stanovnik na polju*.“ Prije veli da je poljodjelstvo zanat, a kašnje stavlja zanatnika napose od poljodjelca! Strašne li ti mješavine! Sad napried sve to većom žestinom u zviezde kuje poljodjelca, dok najpotla padnuvši od prevelika napora u logičku nesvjesticu, podmeće učećoj se mladeži i puku nečuvenu heresiju, da je poljodjelac čovjek „koji može sačuvati i uzdržati svoja čuvstva ćudoredna, koji može najbolje uživati darove nebeske,“ a k tomu da doda ovdje bezpotrebne a za djecu čudnovate političke misli“ koji zna braniti svoju otačbinu i ustati na inostranog napadnika, koji je napokon vazda zadnji pobuniti se *svome kralju!*“ A što dakle ostali ljudi nemogu da uzčuvaju i uzdrže svoja *čustva ćudoredna*, nemogu da uživaju *darove nebeske* jednako dobro kao i poljodjelac? Nije poštovani mogao da nadje boljih razloga od ovih, da uvjeri puk i školsku djecu, da je poljodjelstvo koristno i ugodno zanimanje?

Navedeni stavci iz prvih dviju stranica uvjerit će zadosta čitatelje kako je napisana knjiga gosp. Vusia.

Drugi način pisanja gosp Vusio-a u „Mladom Poljodjelcu“ jest onaj, gdje misli talijanskih i francuzkih spisatelja svojim načinom odieva ruševinama hrvatskoga ili srbskoga jezika; a treći i najbolji način Vusio-eva pisanja nahodi se razsijan amo tamo po knjizi, gdje doslovce prepisuje gradivo iz hrvatskih poljodjelskih knjiga i časopisâ.

Toliko o ljuski, a sada ću o jezgri.

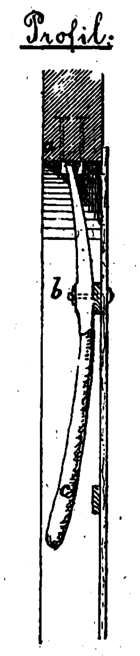
(*Nastavit će se*).

SVAŠTICE.

Liepivo za Etiquette. Namoči se 25 grama obične klije u vodi, u isto doba raztopi se u 100 grama vode 50 šećera (kandis-sladora) i $12^1/_2$ grama arabske gume. Pomieša se jedno s drugim, pa kuha uz neprestano miešanje, dok se nešto malo neugusti. Ovo ljepivo drži izvrstno a nesoli etiquette.

Extrait d' Absinthe. (Izvadak od pelinkovca). Samelje se u krupiću 83 grama sjemena od kopra (aniž), 50 grama sjemena od koromača, 10 grama paprice (koriander), 50 grama sassafrasdrva (kupuje se u mirodijaram), 33 grama perzijanskih orasâ, 3 grama posušena lišća od peljena, $1^1/_2$ gram metvice i 3 grama suhe žile od šasljike, pa metne u 4 kilograma 85 postotnog alkohola (žeste). Po tom se prekapljuje (distilira), pa prekapljini pridoda 300 grama obična čista šećera i dvi litre vode. Napokon se još masti čuvitom i žunfranom, dok dobije željenu zelenu boju. Najzad se prociedi.

Mekinjavost. Mnogim se na licu omasti koza suro, pa bi reko da su posuti mekinjam. Ako mekinjavost nije nikome mila, nije podništa ženskinjam, koje vole da su puti biele a rumene. Neki francez de Viller pravi svoju *Eau d' Hébé*, koju rabe kako što oni kazu: *„pour enlever les taches de rousseur.“* Ta voda kojom

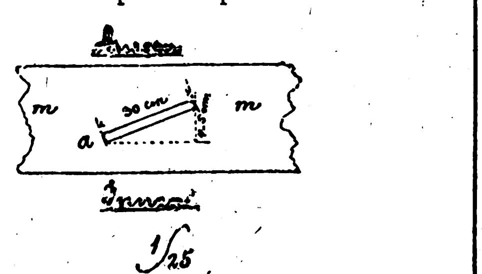


Slika 50. *Prorez sprave za vrata.*

se lieči mekinjavost pravi se kako sliedi: Pomješa se u limenoj ili zemljanoj posudi 6595 djelova prekapljenog vinskog osta, 1350 djelova na sitne komadiće izsječkanog limuna, 880 djelova alkohola od 85%, 230 djelova ulja od time (lavande). 5 djelova ulja od ruže, 60 djelova ulja od cedra i 880 djelova vode. Ova smjesa stoji za tri dana izložena suncu, pa se onda prociedi. Svake večer namoči se spužvica u ovoj vodi, pa natare lice. U jutro, ko što obično izpere se friškom vodom. U mjesec dana, najdulje u dva mjeseca svakdanje uporabe ove vode nestaje mekinjavosti.

Ružena kvasina. U 33 grama koncentrirane kvasinove kiseline, ili u dva litra dobre vinske kvasine ulije se 30 kapljica ulja od ruže. Izmućka se dobro, još bolje začepi i stvar gotova.

Sapun za svilu. Kako se znade svila nemože se svakim sapunom prati. Evo kako se



Slika 51. *Spona sprave za vrata.*

priredjuje taj sapun za svilu. — U zemljanom loncu raztopi se pô kilograma običnog sapuna na najsitnije komadiće izsječkana, pa pô kg. govedje žuči, 33 grama meda i 8 grama mletačke terpentine. Nakon 24 sata utvrdi se ovaj sapun, te se može rabiti za pranje.

Tumačenje Slikâ „Gosp. Pouč.“

Praktična sprava na vratih sjenika sušare ili štaglja. Vrata uz obični način zatvaranja izložena su raznim nepriklam, a najviše ili da se prevaljivaju, ili da se lako otvaraju. U Meklenburgu rabe spravu. kako to naša slika jasno pokazuje. Naša slika 49 na strani 94 predstavlja nam, kako izgledaju takova vrata iznutri: a slika 50 na strani 95 predočuje nam okomiti profil (prorez) takovih vrata. Na vrh vrati imade željezna spona: *a*, koja je nešto 80 centimetara duga, a koja je za 10 centimetara zabodena u prag, odnosno u zid ili drvo. Ova kvaka nije zasadjena istomjerno sa pragom, odnosno vratim, već je za 4 ili 5 centimetara koso zasadjena, kako to naša slika 51, na strani 95 kaže. Na gornjoj priečki desnog krila od vratih, ima ozib (poluga) koji je malo uvijen, a ima nešto 2 metra i 60 centimetara dužine. U *b* je pričvršćen o vrata pomoću drvene osi, na kojoj se kreće, pa se opire gori o željeznu sponu, koja je široka 4 do 5 centimetara a debela nešto 1 do $1^1/_2$ centimetar. Čim se više tisne dolji kraj oziba od *e* prama *d* (vidi sliku 49), odnosno od *m* prama *a* (vidi sliku 51 na strani 95), tim se više sklizi, usljed kosog položaja spone, a vrata, što je posve naravski, tim bolje zatvaraju. — Kad se hoće otvoriti dosta je potisnuti donji kraj oziba *c* od *d* prama *e* (slika 49). Za ozib uzme se komad čvrsta drva n. p. komad česmine, hrastovine ili bukovine. Da je stvar čvršće izradjena, najbolje je začavlati na onom mjestu gdje ozib opire o vrata t. j. blizu osi jednu željeznu ploču, koja neka je 30 centimetara duga, 20 centimetara široka, a nešto 4 milimetra debela. — Svaki gospodar koji gradi sjenik, sušaru ili štagelj, imao bi prirediti vrata na ovaj način.

Gospodarske Viesti.

Od velikih kiša propada krumpir, da je baš žalostno. — U nekim mjestim u Boki neće niti sjeme izvaditi.

* * *

Ministarstvo za poljodjelstvo odredilo je, da se ustanovi poljodjelska učiona u Gružu.

* * *

Rečbi da će se doizkopati jaruga izmedju Vranskog jezera i mora. — Koritom te jaruge imala bi se izljeti sva voda iz jezera u more, te tim presušiti jezero, što bi bilo od velike blagodati za cieli narod one okolice.

* * *

Ljetos će se u Cislajtanlji izraditi prama lani 11,400,000 kvintala (metričkih centih buraka) šećerne repe manje. Lani bilo se je izradilo 28,600,000 kvintala, dočim će se ljetos izraditi samo 17,160,000 kvintala, daklen 40 po sto manje. I u Translajtaniji izradit će se 40 po sto manje od lani. Uza sve to, mnije se da će ciena sladora još pasti.

* * *

U Sjevernoj Americi obradjivalo se je t. g. 1885 nešto preko 606 miljuna acresa zemljišta, dočim se je godine 1880 obradjivelo samo 536 miljuna acresa.

* * *

Ljetos pobralo se je u Italiji grožđja ne što za $^2/_3$ osrednje ljetine. Po tom Italija nije napravila više od 17 miljuna hektolitara vina.

* * *

Italija namjerava povisiti carinu na žestu (alkohol) za 35 franaka, a na šećer za 11 fr.

* * *

U Hannoveru odsudilo je prizivno sudište nekog Ernesta Kracke na 300 maraka globe i na konfiskaciju vina, a to zato, jer je prodavao razvodjeno vino za cielo.

* * *

Gospodarsko Družtvo u Bari priredjuje do godine veliku izložbu raznih vrstih vina.

* * *

Uvoz i izvoz vina Švajcarske u god. 1884. U kvintalim:

	izvezeno je	uvezeno je
U Francuzku	8,859	405,746
U Niemačku	7,420	87,923
U Austro-Ugar.	253	46,249
U Italiju	470	257,457
	17,002	797,375

kvintala. Za prvih devet mjesecih godine 1885 uvedeno je ukupno 387,215 hektolitara, od kojih iz Austrije 55,655 hektolitara.

* * *

Magjarska je opredielila na utamanjivanje filoksere tekom godine 1886 for. 40,000.

* * *

Na internationalnoj izložbi kotlova za prekapljivanje rakije iz dropa u San Miniato, dobila je prvu nagradu tvrka Deroy F. Ainé iz Pariza za svoj pomični kotao, koji je zasadjen na kola.

* * *

Magjari sa svojom izložbom u Pešti imali su 1,400,000 forinta deficita. U Celovcu 8503 forinta čiste dobiti, a u Anversi 1½ miljun fr. čiste dobiti.

* *
*

Radi se sada o tom, da se zasnuje u Austriji esperimentalna stacija za slad i pivarstvo

* *
*

U Dogojresi kraj Karlovca zasnovana je tvornica za tkanje i predenje, sve po najnovijem sustavu,

* *
*

Hrvatsko-slavonsko gospodarsko družtvo u Zagrebu drži svoju glavnu godišnju skupštinu dne 15 t. m. i sljedećih dana.

* *
*

U Sjedinjenim državam Sjeverne Amerike ispala su žitija loše, a najgore kukuruz. — Za žetve poskočila je kukuruzu ciena od 12½ fr. do 13½ franaka, a prosinac sklopljene su pogodbe su 14¼ franka.

* *
*

Po božićnim praznicim bit će održan u Budimpešti vinarski kongres pod predsjedništvom gosp. E. grofa Andrassy-a.

Pitanja i odgovori „Gosp. Poučnika.“

A. Odgovori.

124. Čuo sam da Bosanska vlada prodaje zemalja. Molim Vas pošto prodaje svaki hektar dobre oranice ili livade ili šume. Ako to nije istina, daje li Bosanska vlada zemalja u zakup, i pod koje uvjete? Koji su drugi uvjeti takovih zakupnina i u kojim se predjelim nalaze te zemlje?
B. F. u M. — Brač.

Uz sve naše nastojanje nismo dobili do danas nikakova stalna odgovora. — Sve viesti poriču se. Sigurno doznali smo jedino, da begovi i age, kad se sele, razprodavaju svoje zemlje prvom boljem nudiocu, a često baš u bezcienu.

130. Imam nešto vina zelenkaste boje. koja mi se podništo nemili. Koji je najbolji način da ga obojadišem t. j. da postane crveno?
M. Š. u M. — Hrcegovina.

Najbolji način jeste da ga križate sa crnim dalmatinskim vinom, kako to i inače u svietu rade. U novije doba rabe za bojadisanje vina „oenocianin,“ to je boja koju vade iz kožicâ (pljuva) od crna grožđja. Nu, vas koji ste u najbližoj blizini Dalmacije, stati će najjeftinije crno dalmatinsko vino, a to je u isto doba u svakom obziru nedužno sredstvo.

131. Što je pelinkovac? Zašto služi? Kako se pravi? Zašto služi ocat od pelina?
M. Š. u K. — Knin.

Jeste alkoholični izvadak od peljena i lišća od drugog šuhkog bilja. Rabi se za okriepljivanje želudca, ili da se bolje reče za razdraživanje želudca. Pravi se na više načina, od kojih načina, neki se drže kao velika tajna. Najprostiji, najjednostavniji, a po našem mnjenju i zdravlju najmanje škodljivi način, jeste metnuti lišća od peljena u dobru rakiju. Rakija izvuče peljenu žukoću i tim postane pelinkovac. Nismo čuli, niti čitali za ocat od peljena, i nemožemo da shvatimo niti znamo, od kakove bi praktične uporabe mogao biti takav ocat. Kako se pravi izvadak od peljena, kazato je u broju 15 „Gosp. Poučnika“ od god 1883

132. Molim vas gdje se najbolje pitaju ili tove guske?
H. I. u P. — Istra.

Što mi znamo u Strassburgu u Alsaciji, pa u Eipeldau u Austriji, u Znaimu u Moravskoj i u nekim mjestim u Ugarskoj. U Strassburgu jih pitaju ponajviše osoljenim kukuruznim žgancim.

133. Može li se grančavo ulje izpraviti? — Kako se pri tom postupa.
L. G. u M. — Boka.

Dva su načina: naime izpiranje alkoholom, i kemički način. — U plitkoj posudi metne se grančavo ulje, dolije mu se alkohola, pa se mućka, onda se pusti da se taloži. Ako je ulje posve grančavo valja ga izpirati više puta sa alkoholom. Kemičkim putem postupa se kako sliedi. Za svaki kilogram grančava ulja uzmu se 4½ litre mehke vode posve vrele. U ovoj vreloj vodi raztopi se 16½ grama dvougličnokisela natrona (kupuje se u ljekarnam i mirodijaram) dolije se ulju, izmućka se dobro, pa kad se ohladi odlije se ulje, koje je izgubilo sve što je imalo grančava.

134. Jeli bolje napojiti konje prije neg se najedu ili poslje?
B. Č. u L. — Hrvalska.

Iskustvom se je uvjerilo, da je najbolje napojiti konje poslje neg su sa svim pojeli zob, i jedan dobar dio siena.

135. Kako se najbolje uzdrže krumpiri ob zimu, da ne promrznu i ne uvenu?
O. A. N. u L. — Hrcegovina.

Kad su se izkopali i provjetrili na toliko, da su izgubili svu suvišnu vlagu, sahrane se u suhu, slabo toplu konobu, koja nije puno svjetla, niti ima u njoj velike promahe. Neki jih zasiplju suhim pjeskom, drugi jih zastru slamom, i razasteru izpod njih slame. Nu to je sve suvišno. Krumpiri će se u dobroj konobi uzdržati posve zdravi i svježi, ako nisu na debelo naslagani i ako se svakog mjeseca barem jedan put prebace. I na strani 7 „Gosp. Poučnika“ od god. 1884 tumači se, kako da se uzčuvaju krumpiri.

136. Škodili plin od kamenaulja, koji se čuje u malašnim učeničkim sobam, i imali tomu liekа?
O. A. N. u L. — Hrcegovina.

Nema dvojbe, da plinovi u obće pa i plin od kamenaulja hudi zdravlju. Napram bolesti, koju prouzroči plin, opredjeljuje ljekar ljekariju, nego se to zlo može zapriečiti, ili tim da se uredi pravilno gorenje ili time da se providi za dovoljnu promahu. — Pravilnim izgaranjem, razvije se manje plinova, osobito manjo zadušljivih i po zdravlje štetnih plinovâ. Kad je providjeno za dobru promahu, mienja se neprestano zrak, u tim se razriedjivaju plinovi i prieči njihovo štetonosno djelovanje.

137. Imali kakav liek proti vašicam (geloni)?
O. A. N. u L. — Hrcegovina.

Proti vašicam rabe uspješno: 1. snieg. Natiru ruke i noge sniegom, i tim nestaje vašica. 2. Kamenoulje. Natiru dvaput na dan t. j. u jutro i u večer ruke i noge kamenimuljem. 3. treslovinu. Raztope u vodi ili još bolje u vinovici (alkoholu) nešto treslovine (tannina) pa tom raztopinom mažu ruke i noge. 4. Glicerinom. Glicerin rabe proti vašicam samo onda kad popucaju.

B. Nova pitanja.

138. Amo u nekim krševitim studenim predjelim urodio obilno kupus, a nemoš ga uz priličnu cienu razprodati. Molim Vas, kako najbolje kiseli kupus?
D. R u B. — Boka.

139. Dojeli više krave, ako jih se napaja čistom vodom, ili ako se u vodi primješa mekinja ili plievi?
P. V. u T. — Bosna.

140. Čujem, da po otocim, sjeku i krče s reda smokve, masline i drugo voće iz vinograda. Jeli to pametno? Štetuju li voćke travam, ako su na livadi zasadjene? I kojem je razmaku saditi voćke da nehude drugom bilju?
V. B. u T. — Imotska.

141. Koja bi pasmina ingleških svinja najbolje uspjela amo kod nas?
S. F. u V. — Slavonija.

142. Na koliko se izplaća jedan litar mlieka u sirarstvu?
G. L. u D. — Hrvatska.

☞ Odgovori na javna pitanja kao i nova pitanja, primaju se rado od svakoga, pa i ne bili predbrojnici.

Otvoreni dopisi „Gosp. Poučnika“

Smirili su predbrojbu do konca t. g. 1885.

P. n. č. Franetović O. D. — Macukat J. — Cipšić G. — Mrćep M. — Matušić J. — Perišić V. — Vidoš M. — Škarpa V. — Stipančić A. — Rašica Š. — Glavič V. — Pulić V. — Brković D.

— Č. g. Filipić B. — „G. P.“ od god. 1883 odposlali smo vam.

— Č. g. Vusio E. M. — Vaša cienjena predbrojba podmirena je do konca god. 1886.

— Č. g. Galić P. S. — Broj 17 odposlalismo.

— Č. g. Slavko T. — Nije nikako moguće. Pristali bi samo pod uvjete, koje smo Vam javili.

— Č. g. Dunkić B. — „Veltheimia“ imadu dvie vrsti, naime: „Veltheimia sarmentosa“ i „V. viridifolia.“ Potiče iz crta dobre nade, a ime joj po grofu Veltheimu. Kapula je ljubičaste boje, runjasta a okrugla. Lišće je široko, oštrošiljasto, tamno-zeleno; inraste do 50 centimetara visoka. Cviet je purpurno crven, crvenkasto i zeleno pjegav. Počiva od srpnja do rujna. Spada u obitelj „Hemerocalidea,“ t. j. u istu obitelj u koje spada i „Polyantes tuberosa.“

— Č. g. Lazarević A. — Taman za prvih šest mjesecih t. g. Zdravo!

METEREOLOGIČKA OPAŽANJA U STUDENOME 1885

MJESTO	Ukupna toplina po C.	Srednja toplina dana	Najviša	Najniža	Vedrih dana	Oblačnih	Kišnih	Slana	Rosa	Vjetar: Sjever	Sjeveroistok	Sjeverozapad	Jug	Jugoistok	Jugozapad	Zapad	Istok	Tišina	Nestalna pravca	Oluje	Krupa (grad)	Led (mraz)	Snieg	Magla	Kojeg je dana bila: najviša toplin.	najniža topl.	Kojeg je dana u mjesecu bila oluja	Množina kiše u milimetrih
Šibenik	291·2	9·7	11·6	7·3	13	17	16	—	4	12	—	—	12	1	—	—	—	—	5	—	—	—	—	1	14	20	—	332
Korčula	452·8	15 0	18·2	9·8	5	25	17	—	—	2	3	1	1	14	—	—	4	6	6	2	—	—	—	1	4	18	2, 6	261
Knin	340·9	11·3	14·5	5·2	6	24	18	1	—	2	—	4	3	1	—	—	—	5	8	—	—	3	—	2	7	18	—	—
Drniš	312·9	10·4	13·0	4·6	9	16	15	3	4	2	2	1	7	9	1	—	—	2	1	—	—	—	1	—	5	18	—	—
Nin	364·7	12·2	16·0	5·2	8	22	12	—	—	1	6	—	—	12	—	3	4	4	—	—	—	—	—	—	4	18	—	—
Obrovac																												
Podgora (Primorje)	368 6	12 2	14·3	8·3	6	24	18	—	6	5	8	—	2	6	3	3	2	1	2	1	—	—	—	3	21	18	6	—
Trogir	422 8	14·0	17·2	8·2	—	—	—	—	—	6	—	2	7	—	2	1	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	140
Dubrovnik	448 6	15·0	20·6	9·6	5	25	18	—	—	2	1		1	12	—	—	3	5	6	—	—	—	—	—	4	18	—	213·2
Sale	472 0	15·6	18·0	14·0	13	17	14	—	2	—	5	2	3	1	—	2	9	8	2	—	—	—	—	1	3	20	—	—
Smokvica (Korčula)	397·7	13·5	16·3	11·3	9	21	13	—	7	2	—	3	—	17	—	—	3	1	2	1	—	—	—	2	28	16	6	217·3
Račišće (Korčula)	418·9	13 9	17·3	8·3	9	17	13	—	6	3	2	—	3	3	2	2	2	10	1	2	3	—	—	1	8	13	5, 6	—
Vrhgorac	300·0	10·0	13·3	5·4	6	24	14	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	6	18	—	212·3
Lastovo	447·6	14·9	19·0	11·0	11	19	14	2	3	1	—	2	14	1	3	2	3	4	—	—	—	—	—	8	5	19	—	—

U ZADRU 1885. Brzotiskom „Narodnoga Lista„